

40154.

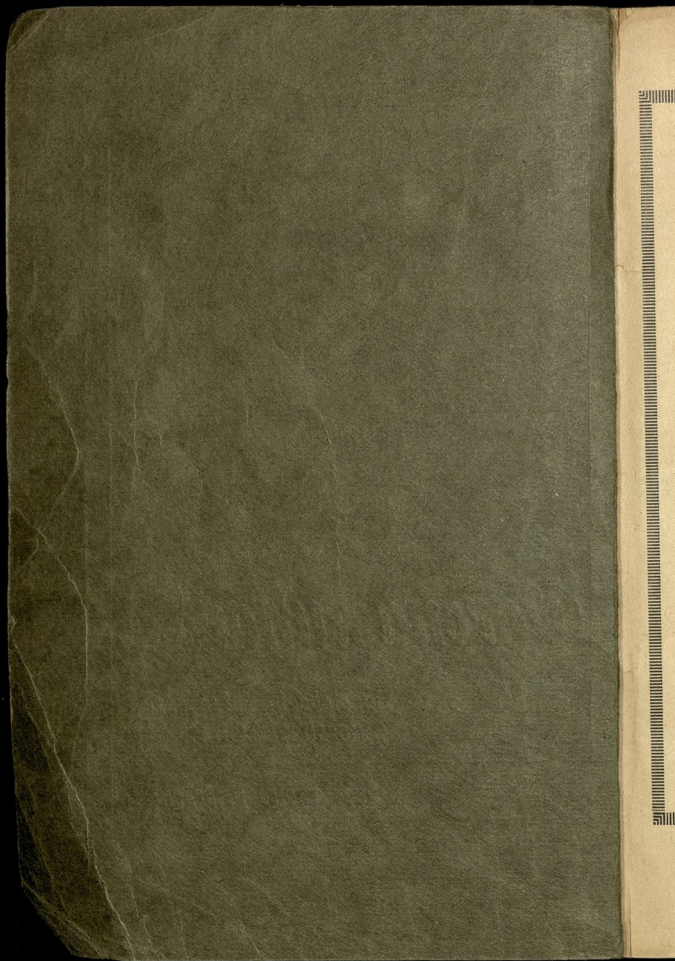


Varčna kuharica



*Za slabe in dobre čase
sestavila M. R.*

Vse pravice pridržane



VARČNA KUHARICA

*Zbirka navodil za pripravo okusnih
in tečnih jedil s skromnimi sredstvi.*

*Za slabe in dobre čase
sestavila v vojnem letu 1915.*

M. R.



V Ljubljani, 1915.

Založila Katoliška Bukvarna.

40154 -

03000h60h

ID=h2955009

Predgovor.

Slovenci imamo že več dobrih kuharskih knjig, katerih se naše gospodinje in kuharice pridno in uspešno poslužujejo.

Draginja, ki je nastopila zadnja leta, pa zahteva novo kuharsko knjigo. Naše gospodinje razpolagajo navadno z bolj skromnimi izkušnjami in so navezane edino le na izurjenost svojih lastnih rok, zato so same neštokrat izrazile željo po krajši knjigi, ki si zna pomagati tudi v skromnih razmerah s sredstvi, ki so vedno in povsod na razpolago, ali pa si jih je mogoče vsak čas preskrbeti.

Kuharske knjige namreč, ki so sedaj v rabi, so sestavljene v velikih in obširnih gospodinjstvih, ki razpolagajo z vsakovrstnimi sredstvi in živili in se zato tudi ne ozirajo toliko na malo gospodinjstvo, ki je navadno navezано le na omejeno izbero živil.

Zato se je tudi varčnost, ki je glavna podlaga dobrega gospodinjstva, v naših kuharskih knjigah splošno premalo vpoštevala. Pričujoča knjiga pa bo, kakor upamo, izpolnila veliko vrzel za potrebo skromnega gospodinjstva. Upošteva namreč vse zahteve skromne kuhinje, naj si bo glede štedljivosti, pa tudi glede okusa; strogo pa smo se ogibali dajati navodila za razkošje in potrato.

Saj ravno varčnost je za naše može glavno merilo, ki daje veljavo dobri gospodinji, katere glavno delo in skrb se osredotočuje v kuhinji. Varčna gospodinja je navadno tudi dobrih rok in združuje vse druge vzvišene lastnosti skrbne žene in matere.

Naša knjiga pa bo k varčnosti veliko pripomogla; poleg tega so pa vsa tu naštetá navodila večkrat in dobro preizkušena in so se sprejela v knjigo le ona jedila, ki so se skazala kot zares okusná, da se lahko postavijo na vsako, tudi imenitno mizo.

Pa še neko drugo prednost utegne imeti naša knjiga: prirejati zdravo, tečno hrano, po kateri dobiva naše telo vse potrebne snovi, da zdravstveno v nobenem

oziru ne zaostane, da vztraja pri vsakdanjih stanovskih naporih in težavah krepko in brez škode za prihodnost, je bila vsekdar umetnost in dolžnost naših gospodinj. Žal, da naše sicer spretne gospodinjje te potrebe skoro nič ne vpoštevajo, temveč odločuje pri izberi jedil večinoma samo okus, potrebo pravilne prehrane pa prepuščajo le bolj slučaju. Knjiga bo, kakor upamo, tudi v tem oziru zadoščala potrebam in razmeram, saj so jedila, pripravljena iz nepokvarjenih domačih živil, bolj zdrava in tečna in navadno tudi bolj okusna, kakor če se pripravijo v razkošnih razmerah.

Naša knjiga ti bo pa tudi pomagala najti hiter odgovor na vsakdanje vprašanje „Kaj bom danes kuhala?“, ki ti pripravi večkrat precejšnjo preglavico. Za vsakdanje potrebe namreč ti nudi ta knjiga v pregledni razvrstitvi zadostno izbero. Tudi sredstva za ta jedila so pri rokah in se boš torej lahko hitro odločila, pri tem pa postavila na mizo mnogo novih jedil, oziroma boš znala tudi podati večkrat eno in isto živilo v najrazličnejših, popolnoma drugačnih oblikah in si boš vedela pomagati vsak čas z majhnimi sredstvi.

Sploh pa upamo, da bo nudila knjiga vsaki gospodnji marsikaj novega, pa tudi nekaterim jedilom, ki so jih imeli naši predniki v časti, moda pa jih je zavrgla, bo pripomogla knjiga zopet do zaslužene veljave.

Naša jedila so preračunjena za različno število oseb, (včasih za 1, 2, 3, 4 . . . do 10 oseb); po potrebi bo vsaka gospodinja že vedela, koliko mora več ali manj vzeti vsake reči. — Tudi beseda je kolikor mogoče preprosta; upamo, da bo vsaka gospodinja razumela, kaj je drobnjak (lukek, šnitleh), hladetina (žovca), kumna (kimmelj), mezga (zolzen), nadev (fila), narastek (kipnik, puding, kuh), obara (ajmoht), omaka ali polivka (zos), rezanci (nudeljni), rezine (šnite), vsukanec (močnik), zdrob (gres); dušiti (tenstati) je tudi že udomačeno. — Ovseni kosmiči se dobijo v večjih špecerijah in delikatesnih trgovinah; tudi pecilni prašek se dobi v vsaki trgovini.

V Ljubljani, dne 15. aprila 1915.

I. Juhe.

A. Mesne.

1. Goveja juha. Meso, katero hočeš kuhati, mora se vselej oprati v mrzli vodi, kar se naj hitro zgodi; predolgo namakanje škodi mesu, ker se izpere sok in tako vzame mesu dobri okus. Zelo dobro je meso nekoliko z lesenim kladivom potolči, s tem postane krhko in lepše se skuha. A paziti je, da se preveč ne raztolče.

Na dva litra vode se računa navadno $\frac{1}{4}$ do $\frac{1}{2}$ kg mesa in kakih 5 dkg kosti in kosček jeter. Na oprano meso in kosti se naliije mrzla voda in lonec postavi na ogenj. Dobro je, meso takoj osoliti; solna voda hitreje zmeči meso.

Ko je juha zavrela, se prida zelenjava, in sicer eno korenje, korenina peteršilja, vršiček zélene, ena šalotka, kos rumene kolerabe, por, storžek ali perje od karfijole, zelja, ohrovta, majhen paradižnik, pol stroka česna, en droben olupljen krompir, peresce muškatovega cveta, par zrnč celega popra in pol zrna lorberja. Pen ne pobiraj z juhe! Pusti, da juha počasi vre 2 do 3 ure.

Ako hočemo juho zarumeniti, denemo v kozico par koleščkov korenja, čebule, kolerabe in prav malo masti ali mozek; ko se to zarumeni, se dene v juho.

Če hočemo pripraviti govejo juho brez mesa, kakor je po mestih v navadi, kuhamo kosti, jetra, korenje, vse kakor pri goveji juhi; kot začimbo pridenemo za dva litra juhe, za kavno žličico Liebigovega ali Magijevega izvlečka.

2. **Grahova juha s pšeničnim zdrobom.**

Kuhaj $\frac{1}{4}$ litra zelenega graha v $\frac{1}{2}$ litru osoljenega kropa. V kozi pa razgrej za žlico masti ter stresi vanjo tri polne žlice zdroba, mešaj ga, da se nekoliko zarumeni in ga zalij z $1\frac{1}{2}$ litrom juhe; ko $\frac{1}{4}$ ure vre, stresi v juho grah z vodo vred ter vse skupaj kuhaj še par minut. Ako hočeš juho zboljšati, raztepi v skledi en rumenjak, preden zliješ pripravljeno juho vanjo.

3. **Karfijolna juha s pšeničnim zdrobom** se pripravi kakor grahova, samo da namesto graha kuhaš cvetke majhne karfijole.

4. **Juha ohrovtovega brstja s pšeničnim zdrobom** se pripravi ravno tako kakor grahova, samo namesto graha kuhaš $\frac{1}{4}$ litra ohrovtovega brstja (Sprossenkohl).

5. **Juha krompirjeva s pšeničnim zdrobom** se pripravi kakor grahova, samo namesto graha skuhaj debel, na male kocke zrezan

krompir v $\frac{1}{2}$ litru vode. Pridaj še eno žlico paradižnikove mezge in ko par minut vre, je juha gotova.

6. Laška riževa juha. Duši na surovem maslu ali masti na rezance zrezan ohrovt ali zelje, korenje, peteršilj, zéleno, por ali šalotko, vsega naj bo za eno veliko pest, prilij par žlic vode in pokrito duši $\frac{1}{2}$ ure. Nato pridaj en krompir tudi na rezance zrezan in čez 10 minut pa še $\frac{1}{4}$ litra opranega riža, vse skupaj še duši par minut, nato zalij vso to mešanico z juho (2 litra) mesno ali ekstraktovo in kuhaj $\frac{1}{4}$ ure.

7. Riževa juha z zeljem. Razgrej v kozi za žlico masti, pridaj polovico srednje velike zeljnate gleve, na rezance zrezane, in 15 dkg na male kosce zrezanga svežega svinjskega mesa (mastnega) in par koscev šalotke, to vse skupaj počasi duši s par žlicami vode, in sicer pokrito. Nato prideni $\frac{1}{8}$ litra riža in zalij s poldrugim litrom juhe ali vode in kuhaj 20 minut. Ko pridaš še žlico magija, imaš okusno juho.

8. Tržaška juha z makaroni in rižem. Nalomi v skledo 8 dkg drobnih makaronov (vrvic), popari jih in skuhaj v slani vodi (20 minut), posebej v loncu pa kuhaj 8 dkg opranega riža v $1\frac{1}{2}$ l juhe. (Juha je dobra od kosti ali od suhega mesa.) Ko se riž že $\frac{1}{4}$ ure kuha, mu

prideni kuhane in odcejene makarone in redkega prežganja iz žlice masti in pol žlice moke. Če imaš, pridaj eno žlico pretlačenih paradižnikov. Pusti, da vse skupaj prevre še par minut. Daj juho na mizo in posebej nastrganega parmazanskega sira.

9. Grahova-riževa juha. Kuhaj $\frac{1}{4}$ litra izluščenega graha z 2 litroma vode; ko je napol kuhan, prideni $\frac{1}{4}$ litra opranega riža, kuhaj vse skupaj še $\frac{1}{4}$ ure, napravi prežganje (roštanje) iz 5 dkg masti in 5 dkg moke, v prežganje prideni malo drobno zrezanega zelenega peteršilja in čebule; ko je prežganje rumeno, prilij malo zajemalko vode, da se razpusti; prilij to prežganje rižu; ko še nekoliko povre, pridaj, če hočeš, kisa po okusu. (Za pet do šest oseb).

10. Krušna juha. Raztepi dve celi jajci, zamešaj vanji dve pesti krušnih drobtin in zlij vse skupaj v 2 litra vrele juhe, katera naj par minut vre.

11. Juha za otroke. Razreži polovico stare suhe žemlje, deni jo v lonec in polij z $\frac{1}{4}$ litrom vrele juhe, lonec pokrij s pokrovko in juho čez 5 minut stresi v skledo.

12. Krušna juha s krompirjem. Srednje velik kos starega črnega kruha zreži na kosce (7 dkg), jih stresi v lonec, polij z vrelo osoljeno vodo ($\frac{1}{2}$ litra); lonec pokrij, da se kruh neko-

liko napoji. Potem pridaj en olupljen in ostrgan ali stlačen krompir, postavi lonec na ognjišče, da prevre; potem vse dobro premešaj, stresi v skledo in zabeli z mastjo, v kateri si zarumenila par kosčkov čebule.

Za to juho ali močnik pa lahko porabiš prav star kruh, potem ga delj časa pusti, da se napoji. Krompir pa lahko porabiš, kar ti ga ostane od prejšnjega dne. Jed je zelo okusna in priporočena od župnika Kneippa. Za dve osebi.

13. Krušna juha. Štiri tenke kose črnega kruha (ali dve stari žemlji) deni v pečico na pekačo, da se malo popečejo, zlomi jih, deni v lonec, pokrij za 10 minut, da se kruh napoji, ki ga potem zmešaj in stresi v skledo in zabeli z 2 dkg surovega masla, v katerega si zarumenila nekaj kosčkov čebule. To jed lahko napraviš prav iz starega suhega kruha, ki ga sicer težko porabiš. Za dve osebi.

14. Krompirjeva juha s suhimi gobami. Operi 5 dkg suhih gob, prevri jih, potem stresi na rešeto in oplakni še z mrzlo vodo. Zreži jih z okroglim nožem ter jih deni v rumeno prežganje, ki si ga napravila iz 5 dkg masti, velike žlice moke in mu pridejala strok drobno zrezanega česna, čebule in vejico peteršilja. Vse to pokrij n praži 5 do 10 minut; večkrat premešaj, da se ti ne prismoji. Posebej v loncu

pa kuhaj v $1\frac{1}{2}$ litru vode dva debela, olupljena, na male kocke zrezana krompirja. Ko je krompir skoro kuhan, mu prideni gobe s prežganjem, lovorjev list in majaronovo vejico, osoli ga in kuhaj še 10 minut; prilij tudi nekoliko kisa. Ako hočeš imeti posebno dobro juho, ji lahko pridaš žlico kisle smetane in žlico pretlačenih paradižnikov. Za štiri do šest oseb.

15. Fižolova juha z rižem in makaroni.

Namoči zvečer $\frac{1}{4}$ litra rdečega fižola, drugi dan ga zavri in čez nekaj minut mu odlij vodo in ga zalij z $1\frac{1}{2}$ litrom gorke vode, osoli ga in kuhaj v mehko, prideni en lovorjev list, vejico majarona in kosček limonove lupine; ko je fižol mehak, odlij vodo v drugo posodo, stlači fižol in prilij vodo nazaj, deni v kozo 2 žlici stopljene masti ali masla, par kosčkov čebule in ko se zarumeni, deni polno žlico moke; ko je moka rumena, prilij fižolovko in žlico pretlačenih paradižnikov; ko vse še nekaj minut vre, pridaj žlico kisle smetane in žlico kisa; ko prevre, precedi juho v drugo kozo, v katero si dejala 5 dkg drobnih, kuhanih in odcejenih makaronov in pa 5 dkg v vodi ali juhi kuhanega riža; ko še prevre, daj juho na mizo. Štirim do šestim osebam.

16. Riževa juha z makaroni in graham. Popari 10 dkg nalomljenih makaronov in jih kuhaj v slanem kropu 20 minut. Nato jih stresi

na rešeto in polij z mrzlo vodo. Posebej pa kuhaj $\frac{1}{4}$ litra izluščenega graha v 2 litrih vode. Ko je grah skoro kuhan, mu pridaj $\frac{1}{4}$ litra riža in vse skupaj kuhaj $\frac{1}{4}$ ure. Nato pridaj grahu in rižu odcejene makarone, soli in prežganja, ki si ga pripravila iz par žlic masti in polne žlice moke in razredčila s $\frac{1}{2}$ litrom mrzle vode. Ko vse še par minut vre, pridaj žlico kisa in postavi jed kot juho na mizo. Šestim osebam.

17. Riževa juha z grahom in rezanci. Se ravno tako pripravi, samo namesto makaronov skuhaj širokih rezancev.

18. Grah s krompirjem. Kuhaj $\frac{1}{2}$ litra izluščenega graha n tri srednje debele, na male kocke zrezane krompirje v 2 litrih vode; osoli ter kuhaj do mehkega. Napravi iz 5 dkg masti in 5 dkg moke rumeno prežganje, v to prideni malo drobno zrezane čebule in zelenega peteršilja, razredči z zajemalko vode ter prideni krompirju in grahu; ko vse skupaj še nekaj minut vre, pridaj nekaj kisa po okusu. Ako hočeš, tudi malo žličico maggi (izgov. madži). Za štiri do šest oseb.

19. Juha ovsenih kosmičev s karfijolo. V 1 liter vrele juhe stresi štiri polne žlice kosmičev in jih kuhaj $\frac{1}{4}$ ure; posebej pa kuhaj eno prav malo, na cvetke narezano karfijolo in ko

je kuhana, jo stresi z vodo vred h kosmičem v juho.

20. **Ješprenjček v goveji juhi.** Zakuhaj v 1 litru vode $\frac{1}{4}$ kg drobnega ješprenjčka; ko je vrel $\frac{1}{4}$ ure, odlij vodo ter zalij z juho (od svinjskega, koštrunovega ali govejega mesa, 2 litra). Prideni ječmenčku, ako imaš, želodec ali vrat od kureline in nekoliko drobno zrezanega zelenega peteršilja, strok česna in ščip popra, osoli in kuhaj počasi 2 uri. Za šest oseb.

21. **Riževa juha z mavrahi (smrčki).** Mavrahe (smrčke) osnaži, operi in zreži na male kocke. Nato razgrej v kozi žlico masti, prideni ji zrezanega zelenega peteršilja in čebule ter dve pesti pripravljenih mavrahov. Ko se nekoliko zarumene, jim prideni $\frac{3}{8}$ litra opranega riža ter čez nekaj časa prilij $2\frac{1}{2}$ litra mesne juhe ali juhe od kosti. Vse skupaj kuhaj še $\frac{1}{4}$ ure. Končno zbrodi v skledi en rumenjaki in stresi vanj vročo juho. Šestim do osmim osebam.

B. Postne.

1. **Zeliščna ali pomladanska juha.** Naberi zelenega peteršilja, trpotca, rmana, prav malo vejico luštrka, pehtrana, črne mete, melise, kislice, regrata, jagodovega perja, salate, špinacije, kopriv, janeža, krebuljke in drobnjaka; vse lepo osnaži, operi in drobno zreži, vsega skupaj naj bo za dve pesti. Nato razgrej v kozi

za jajčno velikost surovega masla ali masti; pridaj zrezano zelenjavo, med katero si zamešala 2 do 3 jajca in 2 do 3 pesti na kocke narezanega črnega kruha. To duši med večkratnim mešanjem $\frac{1}{4}$ ure; nato prilij 2 litra gorke ali kake slabeje juhe, pridaj še prežganja, ki si ga pripravila iz masti in ječmenove moke (vsakega eno žlico), osoli, pokrij in kuhaj pičle $\frac{1}{2}$ ure.

2. Fižolova juha s korenjem in krompirjem. Namочи zvečer $\frac{1}{8}$ litra belega fižola, drugi dan ga zavri in čez nekaj minut mu odlij vodo in zalij nanovo z gorko vodo, osoli ga in kuhaj v mehko, posebej pa kuhaj en debel olupljen, na kocke narezan koren in v tretji posodi pa kuhaj dva ali tri srednje debele olupljene in na kocke narezane krompirje. Ko je vse kuhano, odcedi, stlači in vse skupaj pretlači skozi sito. Napravi v kozi prežganje iz surovega masla (za drobno jajce) ali masti in polne žlice ječmenove moke. Ko se moka zarumeni, pridaj pol žlice drobno zrezanega drobnjaka, pretlačeni piré in zalij s fižolovo in krompirjevo vodo, katero si poprej odlila ($1\frac{1}{2}$ litra). Tudi lahko zaliješ z juho, v kateri se je kuhalo prekajeno meso. Pusti, da vse skupaj še vre 10 do 15 minut. Stresi juho v skledo in ji pridaj na rezine narezan in v pečici zarumenel ječmenov (črn) kruh.

3. Postna juha iz korenja in krompirja. V kozi raztopi 4 dkg surovega masla in mu prideni debel, osnažen in na listke narezan rumen koren, par koscev čebule in dva debela olupljena in na kosce zrezana krompirja. Kozo pokrij in vsebino duši $1\frac{1}{2}$ ure, vmes pa polagoma prilivaj $\frac{1}{8}$ litra vode, osoli in večkrat premešaj. Nato prilij $1\frac{1}{2}$ litra peteršiljevke ter počasi kuhaj še eno uro, pridaj, če imaš, še žlico paradižnikovega soka in žlico kisle smetane. Kuhano in odcejeno korenje in krompir dobro stlači in odcejeno juho prilij zopet nazaj, vse skupaj dobro zmešaj ter prideni eno v trdo kuhamo in seseklano jajce in eno pest krušnih, v masti precvrtilih rezin.

4. Peteršiljevka. Pristavi v lonec 1 do 2 litra vode, korenino peteršilja, eno šalotko, kosček kolerabe, pora, kak štorček od karfijole, zelja ali ohrovta in en olupljen zrezan krompir. Kuhaj eno uro in s to juho zalivaj postne juhe. Lahko pridaš tudi magija ali kocke.

5. Ribja juha z drobom in grahom. Celo ribjo glavo duši z narezanim korenjem, čebulo, peteršiljem, kolerabo in enim paradižnikom. Ko se vse zarumeni, prideni žlico moke, soli, celega popra, muškata in en na kosce zrezan krompir ter prilij 2 litra gorke vode. To juho kuhaj eno uro. Medtem kuhaj posebej v slani vodi $\frac{1}{4}$ litra oluščene graha, v kozi pa praži

v masti (za 1 žlico) tri žlice pšeničnega ali riževega zdroba. Nato precedi k zdrobu opisano juho, ki naj vre še $\frac{1}{4}$ ure. Pridaj še kuhani grah in je gotova.

6. Guljaževa juha. Pristavi vodo (1 liter) z vso zelenjavo, kakor pri goveji juhi, in pusti nekoliko časa vreti. Medtem olupi in zreži na rezance 2 precej debela krompirja, zreži ju na drobne kocke, deni v kozo za 1 žlico masti, 1 drobno, na listke narezano čebulo, ščep sladke paprike in ščep pekoče. Ko se čebula zarumeni, pridaj nekoliko drobno zrezanega zelenega peteršilja in pripravljeni krompir. To duši med večkratnim mešanjem (10 minut), osoli in posuj ščep moke, počasi prilivaj zelenjavino juho, ki jo seveda precedi. Ko je krompir mehak, prilij vso vodo, in ko prevre, je juha gotova. Ako hočeš, prideni še ščep kromeljna. (Za 6 oseb.)

7. Krompirjeva juha s stročjim fižolom. Obreži, operi in zreži za eno pest stročjega fižola, deni ga v lonec in mu pridaj 2 do 3 olupljene in na kocke narezane krompirje, prilij $1\frac{1}{2}$ litra vode, osoli in kuhaj do mehkega. Nato napravi prežganje iz ene žlice masti in 1 žlice moke; ko se nekoliko zarumeni, pridaj drobno zrezanega zelenega peteršilja in drobnjaka, nato razredči prežganje s par žlicami

mrzle vode in prilij fižolu in krompirju. Ko še nekaj minut vre, prilij žlico kisa. (Za 6 oseb.)

8. Krompirjeva juha, pretlačena. Kuhaj v 2 litrih 3 debele, na kosce narezane krompirje, ki jih osoli; ko je krompir kuhan, mu pridaj prežganja iz masla in moke (vsakega za 2 žlici), h kateremu pridaj, ko je že skoro rumeno, nekoliko drobne čebule, strok česna in zelenega peteršilja; nato prilij par žlic vode, da se prežganje razpusti, prideni ga h krompirju in še vejico majarona, lovorjev list in če imaš kaj pretlačenih paradižnikov. Ko vse prevre, juho s krompirjem vred pretlači skozi penovko, deni jo nazaj v lonec in pridaj za 1 žlico kisle smetane in kisa. Ko prevre, jo daj v skledo na opečene kruhove rezine, ali pa jo zlij na kuhane široke rezance. (Za 6 oseb.)

9. Fižolova juha. Namoči zvečer $\frac{1}{4}$ litra rdečega fižola, drugi dan ga zavri in čez nekaj minut mu odlij vodo in ga zalij z $1\frac{1}{2}$ litrom gorke vode, osoli ga v mehko, prideni 1 lovorjev list, vejico majarona in limonove lupine; ko je fižol kuhan, odlij vodo v drugo posodo, stlači fižol in prilij vodo nazaj; deni v kozo 2 žlici stopljene masti ali masla, par kosčkov čebule, in ko se zarumeni, deni polno žlico moke; ko je moka rumena, prilij fižolovko in polno žlico pretlačenih paradižnikov; ko vse še nekaj minut vre, pridaj žlico kisle smetane

in žlico kisa. Ko prevre, precedi juho na opečene rezine črnega kruha. Ali jo daj posebej v skledo z ajdovimi ali koruznimi žganci, ali daj zraven zmečkan krompir, ali široke rezance, ali pražen ječmenček, ali riž, ali kašo. (Z 6 oseb.)

10. Fižolova juha z rezanci. Se pripravi kakor zgoraj; posebej pa skuhaj na kropu 2 pesti drobnih rezancev, in ko so kuhani, jim prilij fižolovo juho.

11. Tržaška zdrobova juha. Nalij v lonec $2\frac{1}{2}$ litra vode ter ji pridaj na kosčke zrezano korenje, korenino peteršilja, zelja, ohrovta, karfijole, vsega skupaj naj bo za veliko pest; pridaj še 1 krompir in kuhaj vse skupaj do mehkega (eno uro). V kozo pa deni za drobno jajce masti, par kosčkov čebule, in ko se zarumeni, pridaj 4 žlice zdroba, mešaj ga, da se nekoliko zarumeni. Zalivaj zdrob z juho od zelenjave, ko je kuhan ($\frac{1}{4}$ ure); stresi vanj vso zelenjavo; ko še prevre, dodaj juhi žličko magija. (Za 6 oseb.)

12. Karfijolna juha z vsukancem. Skuhaj v $\frac{1}{2}$ litra vode malo na cvetke zrezano karfijolo. Nato vsukaj iz 1 drobnega jajca in $\frac{1}{4}$ litra moke močnik, ki ga stresi v 3 dkg razbeljenega surovega masla ali masti, in toliko časa mešaj, da se zarumeni; prilij mu $1\frac{1}{2}$ litra juhe peteršiljevke ali od kosti in kuhano karfijolo

z vodo vred, osoli jo, premešaj ter kuhaj še 10 minut.

13. Zeljnata juha s krompirjem. Zreži na debele rezance $\frac{1}{2}$ srednje velike zeljnate glave, jo operi in duši v kozi na 4 dkg masti s par koleščki čebulje. Ko se zelje nekoliko zarumeni in zmehča, pridaj 1 debel olupljen in na male kocke zrezan krompir, ga osoli, zalij z $1\frac{1}{2}$ do 2 litra gorke vode in vse skupaj kuhaj $\frac{3}{4}$ ure. Pridaj še žličico magija.

14. Vegetarijanska juha z zelenjavo. Olupi debelo, vrhzemeljsko kolerabo, ostrgaj in operi 1 koren in oboje nareži na drobne rezance, stresi jih v lonce in zalij z 2 litroma vode. Ko se je že $\frac{1}{2}$ ure kuhalo, dodaj $\frac{1}{4}$ litra izluščenega graha in en olupljen, na kocke zrezan krompir. Ko se je tudi vse skupaj še pol ure kuhalo, pridaj 1 osminko litra opranega riža in ga kuhaj z drugim še $\frac{1}{4}$ ure. Posebej pa napravi prežganje iz 2 žlic (6 dkg) masti in malih 2 žlic moke (5 dkg), iz drobno zrezanega peteršilja in čebule; ko se zarumeni, ga razredči z zajemalko vode. To prežganje prilij juhi, ki ji pridaj še ščep popra. Ko je juha pet minut vrela, jo izlij v skledo, ki si v njej že prej razmotala 1 rumenjak.

15. Prežgana juha (kimljevka). Razgrej v ponvi za jajce masla ali masti in prideni 3 zvrhane žlice ječmenove moke; moko takoj

močno mešaj, da se temno zarumeni. Potem prilij $\frac{1}{4}$ litra mrzle vode in mešaj toliko časa, da se prežganje razpusti. Nato prilij še 1 liter gorke vode, osoli, pridaj ščep stolčene kumne, pa 1 lovorjev list. Ko prežganka vre vsaj $\frac{1}{4}$ ure, ji primešaj 1 celo stepeno jajce. Ko je še prevrelo, jo zlij v skledo na opečene rezine črnega kruha ali jo daj posebej k žgancem na mizo. (Lahko juhi prideneš nekoliko kisa.)

16. Kimljevka s krompirjem. Pripravi vse tako kakor prežgano juho. Posebej pa kuhaj en debel cel krompir, in ko je kuhan, ga olupí, zreži na tenke kosce in ga stresi v juho. Ako hočeš, tudi juho lahko okisaš.

17. Kašnata juha z zelenjavo. Zreži na debele rezance par listov zelja in ohrovta, 1 korenje, rumeno kolerabo, korenino peteršilja, če imaš, par listov karfijole, kosček zelene in pora. Deni v lonec in zalij z 1 litrom vode; ko je že napol kuhano, pridaj 1 na majhne kocke zrezan krompir; deni v kozo za 1 žlico masti in kosček čebule; ko se zarumeni, stresi v mast 1 osminko litra oprane kaše, duši jo par minut in stresi v kašo kuhano zelenjavo z vodo vred; kuhaj vse skupaj $\frac{1}{4}$ ure. (Ako hočeš juho redkejšo, pa prilij še vode in žličico magija.)

II. Zakuhe.

1. **Ponvinčnik** (šeberle) iz suhega svinjskega mesa. Mešaj 5 dkg surovega masla ali masti, primešaj 2 rumenjaka, kos starega v mrzlem mleku namočenega in prav narahlo ožetega kruha (ali 2 žemlji), 1 pest (2 do 5 dkg) kuhanega in sesekljanega suhega mesa, sneg 2 beljakov, žličico drobno zrezanega zelenega peteršilja in par zrn soli; vse narahlo zmešaj in stresi na pomazano pekačo (pleh), razravnaj testo za prst na debelo po pekači in peci v srednje vroči pečici 10 do 15 minut. Pečenega zreži na poševne štirivoglate kose, stresi jih v skledo in zlij nanje čisto juho.

2. **Ocvirkovi žličniki za v juho.** Sesekljaj 6 dkg ne preveč suhih ocvirkov, deni jih v skledo, pridaj 1 jajce, 7 žlic mleka in 11 dkg moke, stepaj testo in ga zakuhaj z žlico v vrelo juho; pusti narahlo vreti 10 minut.

3. **Rezanci v juhi s krompirjem.** Napravi testo iz pičlega $\frac{1}{2}$ litra moke, 1 jajca in par žlic vode; testo zvaljaj v krpe za nožev rob na debelo, osušene jih zreži na drobne rezance,

skuhaj jih v $2\frac{1}{2}$ litrih goveje ali svinjske juhe; ko so kuhani, jim pa pridaj na zrezke narezan kuhan in olupljen krompir.

4. Ajdovi žličniki za v juho. Vmešaj žlico surovega masla ali masti, primešaj 2 rumenjaka, iz 2 beljakov sneg in dve polni žlici ajdove moke. Narahlo zmešaj. Nato vzemi žlico, jo vtakni v vrelo juho, zajemaj po polovico žlice testa in ga spuščaj v juho, ki seveda mora vreti. Kuhaj jih narahlo v veliki široki kozi 8 do 10 minut. (Za 6 oseb.)

5. Krompirjevi cmoki za v juho. Skuhaj 4 srednje debele krompirje, jih olupi in še gorke v loncu stlači, primešaj jim žlico masti, rumenjaka, iz beljaka sneg, malo drobno zrezanega zelenega peteršilja, čebule ali drobnjaka, nekoliko soli, pest drobtin in žlico moke. Ta krompir polagaj po žlici na razbeljeno mast, pri tem ponev tresi, da se cmoki zarumene, deni jih v skledo in nalij nanje čiste juhe. (Za 4 osebe.)

6. Zdrobova (gresova) kaša na goveji juhi. Nalij v lonec $1\frac{1}{2}$ litra goveje juhe ter jo prištavi k ognju, da zavre. Potem pa vmešaj 1 celo jajce in 6 dkg (2 žlici) pšeničnega gresa (zdroba) in to mešo vlivaj počasi v juho, ki jo pri tem neprestano mešaj. Ko si juho še $\frac{1}{4}$ ure kuhala, jo zlij v skledo in postavi na mizo. (Za 4 do 6 oseb.)

7. Nastrgana kaša. Napravi kolikor mogoče trdo testo iz 1 drobnega jajca, $\frac{1}{4}$ litra moke, za lešnik masla. Testo po strgalu (ribežnu) nastrgaj, kašo na deski raztrosi, da se malo osuši ter jo potem, ko juha zavre, stresi v juho, ki naj $\frac{1}{4}$ ure vre. (Za 4 osebe.)

8. Drobnejaki štrukeljci za v juho. Napravi vlečeno testo iz $\frac{1}{4}$ litra moke, mlačne vode, pol jajca in nekoliko soli ter pusti pokrito, da počiva vsaj pol ure. Medtem vmešaj v skledi pol žlice masti, surovega ali kuhanega masla, 1 žlico kisle smetane, 1 rumenjak in sneg 1 beljaka. Razvleci testo, odreži, kar je ob robu debelega ter namaži s pripravljenim nadevom, potresi po njem za eno pest krušnih drobtin in za eno žlico drobno zrezanega drobnjaka, potem zvij od široke strani, da je štrukelj bolj podolgast, ga razdeli s kuhaličnim držalom v dva prsta široke kose in jih odreži, kjer si pritisnila, na male štrukeljčke. Te štrukeljčke zakuhaj v vrelo juho, kjer naj vro 8 do 10 minut. Stresi jih v skledo in postavi takoj na mizo 6 osebam.

9. Ocvrt kruh. Kruh zreži na male kocke, stresi ga v raztepena jajca, v ponvi razbeli masla ali masti, ko je vroča, prideni v jajca pomočeni kruh ter lepo rumeno ocvri.

10. Žličniki z ocvirki v juhi. Sesekljaj prav na drobno 5 dkg mrzlih ocvirkov, deni jih v

skledo in jim primešaj desetino litra mrzlega mleka, 11 dkg moke in 1 celo jajce. Testo dobro stepi, potem pa ga zajemaj z žlico in polagaj v osoljeno vrelo vodo, kjer naj se tako pripravljene žličniki kuhajo 8 do 10 minut. (Za 4 osebe.)

11. Vranični žličniki za juho. Vmešaj za jajčno velikost surovega masla, 2 rumenjaka, 2 v vodi namočeni in ožeti žemlji, 15 do 20 dkg izstrgane vranice, nekoliko drobno zrezane čebule, zelenega peteršilja in strok česna, pri-daj sneg 2 beljakov, 3 do 4 pesti krušnih drob-tin, nekoliko soli in za žlico moke. To vse na-rahlo zmešaj; ko juha zavre, vzemi žlico, jo vtakni v vrelo juho in zajemaj, ne preveč polno, testa in ga spuščaj v vrelo juho. Žličnike ku-haj v prostorni posodi pokrite 10 minut. (Za 8 do 10 oseb.)

12. Vranični cmoki za juho. Zreži tri 1 dan stare žemlje (ali belega kruha) na kocke, jih popari z osminko litra vrele juhe in pokrij ter postavi za $\frac{1}{2}$ ure v stran, da se napojé. Med-tem vmešaj 1 žlico masti, 1 jajce, 8 dkg vra-nične mezge, ki si jo nastrgala iz sirove vra-nice, nekoliko drobno zrezanega peteršilja, če-bule, popra in majaronovih plev. Nato pridene žemlje in pičlo žlico moke ter napravi iz tega testa cmoke, ki naj bodo za drobno jajce veliki. Cmoke kuhaj $\frac{1}{4}$ ure narahlo v vreli juhi. (Za 4 do 6 oseb.)

13. Žličniki iz obrezkov od štrukljev (za v juho). Te žličnike pripravi tako-le: Ko si razvlekla testo za štruklje, ga okrog kraja obreži, zgneti dobro in skuhaj ($\frac{1}{2}$ ure je kuhan) ter postavi na hladno. Kadar ga potrebuješ, zribaj ga na strgalniku, potem vmešaj 2 dkg masti ali surovega masla in 1 jajce, primešaj še zribano testo, primeroma od enega štruklja, malo osoli in zakuhaj z žlico, kakor druge žličnike, v vrelo juho. Kuhajo naj se 8 do 10 minut.

14. Možganji žličniki. Vmešaj 1 žlico masti in 1 jajce; pridaj drobno zrezanega zelenega peteršilja in čebule, ščep popra, eno v vodi namočeno in ožeto žemljo ter polovico svinjskih, telečjih ali govejih možganov (možgane poprej osnaži in seseklaj). Prideni žlico moke, par zrn soli in žlico krušnih drobtin. Nato vse narahlo zmešaj, zajemaj z žlico ter zakuhaj majhne žličnike v vrelo juho. Ko so 12 minut vreli, jih stresi v skledo in daj na mizo.

15. Polžki iz obrezkov vlečenega testa. Potrebna je deščica, ki je nalašč za to narejena, ki ima vrezane majhne žlebičke. (Dobi se v vsaki prodajalni suhe robe.) Ko delaš gibanico (štrudelj), obreži, preden ga namažeš z nadevom, okroginokrog testo, ga zgneti skupaj in z dlanjo zvaljaj iz njega za prst debelo klobaso, to razreži v kosčke, za debel fižol velike, podrgni vsakega posebej po robati deščici, da se

napravijo tanki, zaokroženi polžki. Te polžke zakuhaj v slano vrelo vodo 10 minut. Nato jih odcedi, stresi na krožnik in zabeli z maslom, v katerem si zarumenila nekoliko krušnih drobtin. Polžke postavi s kislim zeljem na mizo kot samostojno jed ali prikuho.

16. Polžki za v juho. Deni na desko $\frac{1}{4}$ litra moke, prideni za oreh surovega ali kuhanega masla in zamesi z 1 rumenjacom in 1 debelim jajcem, dobro pogneti ter napravi testo ko za rezance. Zvaljaj testo v prst debele klobase ter jih razreži v kosčke za fižol velike, podrgni vsakega posebej po robati deščici, da se napravijo tanki zaokroženi polžki. Te polžke zakuhaj v vrelo juho (8 do 10 minut). Nato jih stresi v skledo in postavi na mizo 6 osebam.

17. Jeterni ali vranični štrukelj za v juho. Napravi vlečeno testo iz $\frac{1}{4}$ litra moke, mlačne vode, $\frac{1}{2}$ jajca in nekoliko soli ter pusti pokrito, da počiva vsaj $\frac{1}{2}$ ure. Medtem vmešaj v skledi $\frac{1}{2}$ žlice masti, 1 rumenjaka, 1 v vodi namočeno in dobro ožeto žemljo, 2 žlici stlačene vranice, za ščep popra, za 1 žlico drobno zrezanega drobnjaka in zelenega peteršilja ter sneg 1 beljaka. Razvleci testo, odreži, kar je ob robu debelega ter namaži s pripravljenim nadevom. Potem zvij od široke strani, da je štrukelj bolj podolgast, ga razdeli s kuhaličnim držalom v 2 prsta široke kose in jih odreži, kjer si pri-

tisnila, na male štrukeljčke. Te štrukeljčke zakuhaj v vrelo juho, kjer naj vro 10 do 12 minut. Stresi jih v skledo in postavi takoj na mizo šestim osebam.

18. Vsukanec v goveji juhi (močnik). Deni v skledo $\frac{1}{4}$ litra moke, v sredo napravi jamico. V to jamico ubij 1 jajce, dobro ga stepi in zmešaj z moko, najprej z vilicami in potem še z roko, nato pa testo med dlanima dobro vsukaj. Zakuhaj ga v 3 litrih goveje juhe, ki jo med vrenjem večkrat premešaj. (Kuha se 15 minut.)

19. Ohrovt z rižem. Zreži eno ohrovtovo glavo na debele rezance, odstrani ji debelca, operi in skuhaj, ne premehko, v slani vodi. Posebej pa kuhaj osminko litra riža s tremi osminkami juhe ali vode. Ko je ohrovt kuhan, ga odcedi, in ko je riž kuhan, ga deni v kozo in vrhu riža odcejeni ohrovt, ki ga še nekoliko posoli in potresi po njem za ščep popra, prilij pol osminke litra (par žlic) juhe, pokrij in postavi na ognjišče ali v pečico za $\frac{1}{4}$ ure. Potem mu primešaj za 1 žlico parmazanskega sira, potresi ga tudi po vrhu s sirom in ga postavi s čisto juho posebej v skledi na mizo. Ali pa za prikuho k pečeni klobasi.

20. Zdrobovi žličniki. Najprej vmešaj $1\frac{1}{2}$ dekagrama masti z rumenjacom debelega jajca. Nato napravi iz beljaka sneg in ga rahlo primešaj rumenjaku ter končno prime-

šaj še 10 dkg pšeničnega zdroba. Sedaj pa takoj vzemi žlico, jo pomoči v juho in z njo zajemaj po $\frac{1}{2}$ žlice testa in ga spuščaj v juho, ki mora vreti. Testa ne smeš prav nič pustiti stati, ker bi sicer postali žličniki trdi in malo okusni. V 20 minutah so kuhani.

21. Krompir za na juhe. Skuhaj olupljen na 3 kose zrezan krompir in ga osoli; ko je že skoraj kuhan, odcedi krompirjevko in krompir zalij z govejo, svinjsko ali koštrunovo juho, pusti prevreti.

22. Ovseni kosmiči v goveji juhi. V vrelo govejo juho stresi za vsako osebo po 1 polno žlico ovsenih kosmičev (Haferflocken), ki jih lahko kupiš v večji špecerijski trgovini ali drogeriji, ter jih kuhaj $\frac{1}{4}$ ure; potem pa zlij v skledo, ki si vanjo ubila ter zmešala celo jajce.

23. Riževi cmoki za v juho. Prepraži 2 pesti (7 dkg) riža v kozi, v katero si dejala za oreh surovega masla ali masti. Ko se malo popraži, mu prilij 3 osminke litra juhe ali vode, kuhaj ga $\frac{1}{4}$ ure. Ko se shladi, mu pridaj drobno zrezanega peteršilja, čebule, popra, malo soli, pest krušnih drobtin, žlico drobno zrezanega ostalega kuhanega mesa, pol žlice moke in 1 debelo jajce, vse dobro premešaj. Z mokro roko napravi iz tega testa 12 cmokov, ki jih kuhaj 12 minut v vreli juhi.

24. Riževe klobasice za v juho. Prepraži 2 pesti riža na eni žlici masti, zalij ga s 3 osminkami gorke vode ali juhe in ga kuhaj 15 do 20 minut; v ohlajenega ubij 1 jajce, pridaj 2 pesti krušnih drobtin, drobno zrezanega zelenega peteršilja in čebule in 1 žlico drobno sesekljanega govejega, telečjega ali svinjskega kuhanega mesa ter vse dobro premešaj. Nato razreži oblate na štiri prste dolge in široke krpe, jih naglo pomoči v vodo in položi na krožnik in na vsako krpo naloži eno žlico pripravljenega nadeva. Oblat od vseh strani podolgoma zvij in skupaj stisni, da nastanejo klobasice, ki jih pomoči v raztepeno jajce ter v krušne drobtine in rumeno na masti ocvri. Deni jih v skledo in nalij nanje čiste juhe. Na mizo jih lahko daš tudi kot samostojno jed s prikuho.

25. Špinačni zvitek za v juho. Najprej skuhaj špinačo, kuhano odcedi in seseklaj, potem vmešaj 1 žlico stopljenega surovega masla, 1 rumenjak, nekoliko soli in popra ter sneg 1 beljaka in špinačo (ki je naj bo sesekljane $\frac{1}{4}$ litra). S tem nadevom pomaži navadno, dobro vlečeno testo in ga potresi še s pestjo krušnih drobtin, zvij v zvitek, položi ga na pleh in speci v pečici. Pečeni zvitek zreži na palec debele poševne kose, ki jih deni v skledo ter zalij z govejo juho.

III. Prikuhe.

1. **Špinača iz pesnega perja.** Če imaš pesno perje, koprive in perje od kolerabe, vse osnaži in popari s kropom, pristavi v lonec v zavreti in osoljeni krop. Ko je kuhano, odcedi in seseklaj. Deni v kozo za eno žlico masti in žlico ječmenove moke; ko se prav blede zarumeni, pridaj drobno zrezane čebule in zelenega peteršilja in za eno žlico krušnih drobtin; ko se vse nekoliko zarumeni, pridaj seseklano špinačo (ki naj je bo približno za dve pesti), premešaj in zalij z govejo ali krompirjevo juho, pridaj tudi en kuhan krompir, ki ga stlači med špinačo, vse osoli, pridaj ščep popra, žlico kisle smetane in prevri, postavi jed kot prikuho na mizo.

2. **Kolerabe s krompirjem.** Osmukaj petim drobnim kolerabam mlade liste, operi jih, zreži na rezance in skuhaj. Ko so kuhane, jih stresi na rešeto in polij z mrzlo vodo. Kolerabe pa olupi in jih skuhaj posebej, potem zreži, kar je mehkega, na rezance ali na kocke. Napravi blede prežganje iz dveh žlic olja in za eno žlico

moke; ko se prav malo zarumeni, pridaj prežganju nekoliko drobno zrezanega zelenega peteršilja, čebule, zrezane kolerabe, perje, soli in en na male kocke zrezan in posebej kuhan krompir z vodo vred, v kateri se je kuhal; če je pregosto, prilij še nekoliko juhe ali vode; pridaj še za ščep popra in ko vse skupaj par minut vre, so kolerabe gotove.

3. Spomladanska prikuha (vegetarijanska). Skuhaj za eno pest špinače in ravno toliko perja od rdeče redkvice, pa če imaš enako množino žgočih kopriv. Kuhano odcedi in dobro sesekljaj. V kozi pa duši s surovim maslom ali mastjo pest oprane in dobro sesekljane kislice, polovico manj krebuljce, nekoliko trpotca in peteršilja; ko se je vse dušilo kakih deset minut, pridaj sesekljano špinačo, koprive in za žlico drobno zrezanega drobnjaka, osoli, zmešaj in prilij $\frac{1}{8}$ litra mleka; ko prevre, pridaj še za pest na kocke narezanega in v maslu ocvrtega črnega kruha; vse skupaj še duši par minut in postavi kot prikuho s krompirjevim pirejem ali kot samostojno jed s posedenim jajcem (volovsko oko) na mizo. Zelo zdrava in okusna prikuha.

4. Fižol s korenjem in krompirjem. Namочи zvečer $\frac{1}{4}$ litra fižola, drugi dan ga skuhaj, posebej pa kuhaj na drobne rezance zrezano korenje in še posebej zelo debel na male

kočke zrezan olupljen krompir. Ko je vse kuhano, seveda v slani vodi, napravi v kozi redko prežganje iz surovega masla ali masti (za eno žlico) in za žlico moke; ko se nekoliko zarumeni, pridaj kuhani in odcejeni fižol, odcejeno korenje in kuhani krompir z vodo vred. Pridaj žličico drobno zrezanega peteršilja in kuhaj vse skupaj par minut; pridaj za žlico kisa in ako hočeš, še za žlico kisle smetane, postavi to jed kot prikuho ali samostojno na mizo. (Ako kuhaš goveje meso, kuhaj v juhi cel koren in cel krompir, in ko ga daš k fižolu, ga zreži. Tako imaš manj dela.)

5. **Kislica s špinačo.** Naberi kislice in špinacije, vsake pol, operi in prevri v slani vodi. Kuhano odcedi in seseklajaj. V kozi pa napravi prežganje iz ene žlice masti in žlice črnih krušnih drobtin. Ko se nekoliko zarumene, pridaj nekoliko drobno zrezanega drobnjaka in špinačo (približno sesekljane tri žlice). Zalij špinačo in kislico s $\frac{1}{4}$ litrom juhe in pusti, da vre 5 do 10 minut; pridaj še žlico kisle smetane in postavi kot prikuho na mizo.

6. **Koprive in regrat.** Naberi pekočih kopriv in nekoliko regrata, liste odberi, operi in vse skupaj skuhaj. Kuhano odcedi in seseklajaj. Napravi redko prežganje iz masti in moke in malo drobno zrezanega zelenega peteršilja in čebule. Potem zalij nekoliko z juho ali vodo,

pridaj ščep popra in soli; ko nekoliko prevre, pridaj par žlic kisle smetane in ko še prevre, je jed gotova. To je posebno zdrava prikuha.

7. Rumena koleraba. Olupi debelo rumeno kolerabo, zreži jo na male kocke, prilij vode toliko, da stoji čez kolerabo, prideni malo kimlja, osoli in kuhaj do mehkega. V kozi razbeli 2 do 3 dkg masti; ko se razgreje, prideni pol žlice moke; ko se zrumeni, prideni kolerabo, ki ji prej polovico vode odcedi; če je pre-gosto, pa še malo juhe ali krompirjeveke prilij; ko še par minut vre, je dobro.

8. Rumeno korenje za prikuho. Olupi debelo rumeno korenje, zribaj ga na strgalu (ki je za kislo repo), skuhaj ga v osoljeni vreli vodi, napravi v kozi prežganje iz 2 dkg masti ali surovega masla, ko je mast vroča, prideni pol žlice moke in malo drobno zrezanega zelenega peteršilja; nato prideni kuhano in odcejeno korenje, premešaj, zalij z $\frac{1}{8}$ litra juhe ali krompirjeveke; ko še par minut vre, je pripravljeno za prikuho. (Ali pa zreži olupljeno korenje na rezance in ga skuhaj v slani vodi na pol mehko. Razgrej v kozi surovega masla in pridaj kepico sladkorja, ko se malo porumeni, prideni kavno žlico moke in odcejeno korenje. Premešaj, zalij z $\frac{1}{8}$ litra juhe in praži do mehkega.)

9. Kislo zelje z oljem. Skuhaj perišče zelja

v slani vodi. V kozi razgrej za žlico dobrega olja. Ko je olje vroče, zarumeni na njem kosček čebule, žlico moke in odcejeno zelje, zalij z vodo, v kateri se je kuhal olupljen krompir. Ko še nekoliko prevre, ga stresi v skledo in ga obloži s krompirjevimi kosci, katere poprej skuhaj in nekoliko zarumeni v masti. Jed postavi kot prikuho na mizo.

10. Špinača z mlekom. Špinačo zberi, operi in v vrelem kropu urno skuhaj (pri kuhi je ne pokrivaj, da ostane lepše zelena). Potem jo stresi na rešeto in polij z vodo. Ko se shladi, jo ožmi in zreži. Razgrej potem v kozi za jajce surovega masla, v vročega pridaj pol žlice moke in ko se blede zarumeni, pridaj še žlico krušnih drobtin in žlicico drobno zrezanega drobnjaka, pripravljeno špinačo pa zalij z nezavretim mlekom toliko, da je pokrita; ko nekoliko prevre, pridaj še soli in za ščep popra. Ko še vse skupaj par minut vre, je špinača gotova.

11. Ohrovt s krompirjem in fižolom. Zreži in kuhaj veliko ohrovtovo glavo $\frac{1}{4}$ ure; posebej skuhaj en debel, na male kocke zrezan krompir in v tretji posodi pa kuhaj $\frac{1}{8}$ litra fižola; deni v kozo za par žlic olja ali masti; ko je vroča, pridaj za eno žlico moke in ko se prav malo zarumeni, prideni nekoliko drobno zrezanega peteršilja, kosček čebule in strok če-

sna, pridaj odcejeni ohrovt, krompir s krompirjevko in odcejeni fižol, pridaj še za ščep popra, osoli in kuhaj vse skupaj $\frac{1}{4}$ ure; postavi kot samostojno jed ali prikuho na mizo.

12. Sladka repa s krompirjem v prežganju.

Olupi in zreži eno repo na male kocke, operi, jo, deni v lonec in zalij z vročo vodo; posebej pa kuhaj olupljen in na male kocke zrezan krompir. Ko je kuhano, napravi prežganje iz masla za eno žlico, in moke pol žlice; ko je prežganje bledorumeno, stresi vanj odcejeno repo in krompir s krompirjevko vred. Ko še nekoliko povre, je prikuha gotova. Ako hočeš, pridaj repi med kuhanjem za ščep kumne (kimmeljna).

13. Sladka repa, s krompirjem zabeljena.

Olupi in nakrhljaj eno repo, deni jo v lonec in zalij z vročo vodo, pridaj repi kumne in soli. Ko je repa napol kuhana, ji pridaj dva olupljena in v kosce zrezana krompirja (vode naj bo toliko, da lahko vre). Ko je vse kuhano, stresi v skledo in zabeli z razgretimi ocvirki.

14. Kuhana salata z graham. Osnaži in operi salatne liste (veliko pest) ter jih skuhaj v slanem kropu, kuhane pa stresi na rešeto in jih polij z mrzlo vodo; ko se odtečejo, jih deni na desko in jih sesekljaj. Nato deni v kozo žlico olja ali masti, ga segrej in mu prideni pol žlice moke. Ko se moka nekoliko zarumeni,

pridaj seseklano salato in jo zalij z $\frac{1}{8}$ litra juhe ali gorke vode. Ko je prevrela, ji prideni eno pest zelenega, v surovem maslu s peteršiljem in čebulo dušenega graha. Vse skupaj še prevri in postavi za prikuho na mizo.

15. Jabolčno rdeče zelje. Zreži glavo rdečega zelja na rezance, deni jih v skledo, polij nekoliko s kisom, pokrij in tako pusti $\frac{1}{2}$ ure. $1\frac{1}{2}$ ure pred kosilom deni v kozo za jajce surovega masla ali masti, nekaj kosčkov čebule in, ko se čebula zarumeni, še zelje, ki ga osoli, po vrhu zelja pa naloži dve olupljeni srednje debeli in na kosce zrezani kisli jabolki, prilij $\frac{1}{8}$ litra vode. Vse skupaj duši, da se jabolka in zelje zmehča, dobro premešaj in daj kot prikuho na mizo.

16. Posiljeno rdeče zelje. Nareži srednje veliko glavo rdečega zelja malo debeleje, ko za salato. Potem deni v kozo dve žlici masti; ko je vroča, vrzi vanjo par kosčkov čebule; ko se ta zarumeni, prideni zelje, velik ščep kumne, soli, par žlic vode in žlico kisa, ga pokrij in duši do mehkega (1 uro). Potem potresi zelje z žlico moke in zalij z juho (približno $\frac{1}{8}$ litra). Ko še par minut vre, ga daj na mizo kot prikuho.

17. Sladka repa z mlekom. Olupi in zreži repo na male kocke, polij jo z vrelo vodo, pridaj nekoliko kumne in soli. Kadar je kuhana,

jo odcedi. Napravi iz moke in masti ali suro-vega masla redko svetlo prežganje, deni noter repo, jo premešaj in ji prilij toliko nezavretega mleka, da je repa skoro pokrita. Kadar zavre, jo kuhaj še kakih 10 minut in jo postavi kot prikuho na mizo.

Ali pa: Olupi in zreži repo na kosce, deni jo v lonec, zalij z vodo, osoli, pridaj nekoliko kumne in kuhaj, da se zmehča. Nato jo odcedi, dobro stlači in jo potresi nekoliko z moko, zalij z mlekom toliko, da lahko nekoliko še povre. Ako hočeš, ji pridaj še za žlico kisle smetane.

18. Aleluja. Olupke oprane bele repe posuši nad ognjiščem. Posušene shrani na suhem; ko jih rabiš, jih namakaj en dan v mrzli vodi ter jih skuhaj do mehkega. Kuhane odcedi in dobro seseklajaj. Naredi svetlorumeno prežganje, prideni drobno zrezane čebule, zelenega peteršilja in sesekljane olupke ter zalij z juho, v kateri se je kuhalo suho meso, pridaj še malo popra, pusti prevreti in daj kot prikuho na mizo.

19. Špinačo ali mlade koprive osnaži, dobro operi in daj kuhati v slano mrzlo vodo. Ko se med prsti zmaže, jo odcedi in polij z mrzlo vodo, dobro ožmi in drobno z okroglim nožem zreži. Naredi svetlorumeno prežganje iz moke in drobtinic, pridaj špinačo, v katero si tudi

zrezala malo česna, zalij z juho ali kropom, pridaj še malo soli in nekoliko žlic kisle smetane. Pusti, da se še enkrat prevre in daj na mizo.

20. Ocvrto ohrovtovo brstje. Osnaži bolj lepe ohrovtove glavice, operi jih ter prekuhaj v slani vodi, pa ne premehko; deni jih potem na rešeto, da se odtečejo. Povaljaj jih v moki, potem v raztepenem jajcu in v kruhovich drobtinah ter ocvri na masti ali ceres.

21. Zelenjavna mešanica (vegetarijansko). Skuhaj dve srednje debeli olupljeni in na rezance zrezani kolerabi, perje od kolerab, tudi na rezance zrezano, $\frac{1}{4}$ litra izluščenega graha, pest stročjega, na poševne kosce narezanega fižola, eno srednje debelo korenje na rezance zrezano, eno malo karfijolo, en krompir, na kocke zrezan, in če imaš špargeljne. Vso to zelenjavo osoli in kuhaj vsako zase, če pa katere nimaš, je vseeno dobro. V kozi napravi blede prežganje iz ene do dveh žlic masti ali olja, h kateri pridaj za žlico moke in nekoliko drobno zrezanega peteršilja in čebule; ko se zarumeni, prilij za $\frac{1}{4}$ litra goveje in grahove ali krompirjeve juhe, pusti, da ta polivka par minut vre, nakar vso zelenjavo odcedi in jo stresi v polivko, ki naj še prevre, pa je gotova. To prikuho postavi k pečenki ali k mesu na mizo.

22. **Grah s smetano.** Zberi in operi $\frac{1}{2}$ litra izluščenega graha ter ga skuhaj v slani vodi z vejico peteršilja. Kuhanega odcedi, stresi na krožnik, ga potresi s krušnimi drobtinami (za pol žlice) in zabeli z razgretim surovim maslom, nato zavri par žlic kisle smetane in jo polij čez grah.

23. **Smrčki v omaki (mavrahi).** Smrčke osnaži, operi ter zreži na drobne kosce. Potem razgrej sirovega masla ali masti, pridaj zrezanega zelenega peteršilja, čebule in smrčke. Duši jih toliko časa, da popijejo vodo, ki so jo iz sebe dali; nato jih potresi z moko in drobtinami, še malo duši ter zalij z juho in par žlicami kisle smetane. Na mizo jih daj k mesu z zmečkanim krompirjem.

24. **Ocvrti smrčki.** Le velike smrčke osnaži in čez pol ure prereži, operi in nasoli. Nato jih povaljaj v moki, v raztepenem jajcu in drobtinah ter ocvri na masti (tudi lahko na ceres). Na mizo jih lahko postaviš kot samostojno jed s kislim zeljem, repo ali salato ali pa kot prikuho.

25. **Rdeča redkvica.** Redkvico operi, ji poreži koreninico in jo z listjem vred skuhaj. Kuhano seseklaj, stresi v redko prežganje, osoli in zalij z govejo ali krompirjevo juho. Ko prevre, ji prideni še malo popra in če hočeš, kisle smetane.

26. Korenje z grahom. Izluščen grah duši v kozi z nekoliko surovim maslom, par žlic juhe in nekaj soli. V drugi kozi pa duši na male kocke zrezano mlado korenje s surovim maslom in nekoliko juhe ali vode. Korenje potresi z žlico moke in mu prideni, ko se prav malo zarumeni, še par žlic juhe, nekoliko drobno zrezanega zelenega peteršilja ter dušeni grah. Ko vse skupaj prevre, postavi jed kot prikuho na mizo.

27. Fižolov krompirjev piré. Zvečer namoči $\frac{1}{4}$ litra belega fižola, drugi dan ga pristavi k ognju, da zavre; ko zavre, ga kuhaj $\frac{1}{4}$ ure. Nato mu odlij vodo, pa ga nanovo zalij z 1 litrom gorke vode, osoli, prideni tudi eno srednje debelo osnaženo in razrezano korenje, štiri olupljene in na kose razrezane krompirje. To kuhaj do mehkega. Ko je kuhano vse dobro, stlači in pretlači skozi sito z $\frac{1}{4}$ litrom juhe. V kozi razgrej 5 dkg ocvirkov; prideni žlico drobno zrezanega zelenega peteršilja in pretlačeni fižol in pa ščep popra; ko še malo prevre, daj za prikuho na mizo.

28. Mešanica iz zélene in krompirja. Skuhaj srednje debelo zéleno, jo osnaži, olupi in zreži na kose ter skuhaj v slani vodi. Posebej pa kuhaj v slani vodi debel olupljen in na kose zrezan krompir. Ko je oboje kuhano, odcedi, stresi skupaj in dobro s kuhalnico stlači ali

pretlači skozi stroj in prilij toliko mleka, da bo kakor gostljata kaša; postavi na ognjišče, da počasi vre par minut. Nato pridaj za velik oreh surovega masla, dobro premešaj in pokrito postavi v stran za par minut. Stresi jed v skledo in postavi kot prikuho na mizo k mesu, pečenki, zrezkom ali pečenim in kuhanim ribam.

29. Karfijola zabeljena z oljem. Osnaži in razcepi karfijolne cvetke, operi jih in skuhaj v slani vodi, kuhane pa odcedi in stresi na krožnik, potresi s krušnimi drobtinami in zabeli z razgretim oljem. (Za eno veliko karfijolo dve žlici olja.) Posebno dobra jed za bolne na želodcu, ki jo priporočajo odlični zdravniki.

30. Zelje s papriko. Skuhaj krožnik kislega zelja, zmešaj žlico moke s par žlicami vode in jo prideni zelju. V kozici pa razgrej žlico masti in zarumeni v nji par kosčkov čebule; nato pridaj v mast malo paprike, zelje, soli, in par žlic kisle smetane. Ko še par minut vre, postavi zelje kot prikuho na mizo.

31. Korenje kot prikuha. Srednje debel koren ostrži in zreži na tanke liste. V kozi pa razgrej žlico masti; ko je vroča, stresi vanjo koren, premešaj ga in mu primešaj pol žlice moke, ki naj se nekoliko strdi. Nato mu prilij $\frac{1}{4}$ litra mrzle vode, osoli ga, pridaj malo drobno zrezanega zelenega peteršilja, nekaj zrn

celega popra, pokrij ga in duši, da se zmehta, približno 1 uro. Ko je korenje mehko, mu pri-daj mali ščep stolčenega popra in žlico kisle smetane. Jed postavi kot prikuho na mizo s stlačenim krompirjem.

32. Okisan koren. Srednje debel koren ostrži in zreži na rezance. V kozi razpali žlico masti ali surovega masla, pridaj malo zrezane čebule; ko se nekoliko zarumeni, stresi vanjo zrezan koren, premešaj ga in duši par minut, potem mu prilij $\frac{1}{4}$ litra vode, ga osoli in prilij žlico kisa.

33. Dušena zelena s smetano. Kuhaj zélono v slani vodi, pa ne premehko; shladi jo ter zreži na listke in potem na rezance, naloži jo v kozo, navrh prideni nekoliko surovega masla, par žlic juhe, kisle smetane, popra, soli in malo stolčenega oreška (Muskatnuß), duši zélono mehko ter jo daj h govejemu mesu, pe-čenki itd. na mizo.

34. Laško zelje. Srednje debelo zelnato glavo zreži na rezance; v kozo deni dve žlici masti ali olja in poparjene ter ožete zelne rezance, prideni dve žlici juhe in jih pokrite 1 uro duši, da se zarumene, nato jim primešaj polno žlico moke in paradižnikove omake (katero napravi tako: 4 srednje velike paradiž-nike skuhaj s kosčkom čebule, malo peteršilja v $\frac{1}{4}$ litru vode in kuhano vse pretlači skozi

sito). Če hočeš, prideni še dve žlici kisle smetane, potem pa zelje kuhaj še $\frac{1}{4}$ ure in ga postavi na mizo kot prikuho.

35. Navadne buče kot prikuha. Buče olupi in jih na repnem strgalu zribaj, deni v skledo, posoli in pusti pokrito 1 uro. Nato napravi bledorumeni prežganje iz moke in masti in pridaj ožete buče, malo kumne, in počasi duši; čez nekaj časa prilij nekoliko vode, in ko nekaj minut vre, pridaj kisa po okusu. Daj kot prikuho na mizo.

36. Fižol v stročju s smetano. Skuhaj en krožnik fižola v slani vodi, odcedi ga ter stresi v skledo. V ponev pa deni štiri žlice kisle smetane, jo zavri in po par minutah polij po fižolu, ki ga potresi še z žlico krušnih drobtin in zabeli z žlico vročega surovega masla. Postavi jed kot prikuho na mizo.

37. Grahov piré s krompirjem. Namoči čez noč v mrzli vodi $\frac{1}{4}$ litra suhega graha. Prihodnji dan ga zavri, vodo odlij ter zalij nanovo z gorko osoljeno vodo. Posebej skuhaj dva srednje debela olupljena krompirja. Ko je grah kuhan, mu vodo odcedi, ga dobro stlači in pretlači še skozi sito. Deni v kozo za pol drobnega jajca surovega masla ali masti, razgretemu pa prideni še drobno zrezanega zelenega peteršilja in čebule, ščep popra in krompir, ki si ga z žlico dobro stlačila, s krompir-

jevko vred. Vse premešaj in pusti, da dobro prevre. Na mizo ga postavi kot prikuho s kislim zeljem ali repo.

38. Ohrovtovo brstje. Osnaži ohrovtovo brstje, skuhaj ga v slanem kropu in kuhano odcedi. Če je kuhanega brstja $\frac{1}{2}$ litra, razbeli dve žlici dobrega olja, prideni pol žlice moke in mešaj; ko se nekoliko zarumeni, prideni strok zrezanega česna in peteršilja, to še malo zarumeni, potem pa prideni brstje in ščep popra. Ko se je brstje par minut pražilo, mu prilij pet do sedem žlic juhe ali krompirjeve, v kateri naj še enkrat prevre. Nato ga pa stresi v skledo in postavi za prikuho na mizo. (Ohrovtovo brstje je navadno kuhano v $\frac{1}{2}$ uri.)

39. Ohrovtovo brstje s surovim maslom. Osnaži ohrovtovo brstje ter ga skuhaj v slani vodi, kuhanega odcedi, razbeli za $\frac{1}{2}$ litra kuhanega brstja jajčno velikost surovega masla, prideni brstje, ščep popra in praži še par minut. Daj ga k pečenki zraven praženega riža.

40. Ocvrt ohrovt. Kuhaj $\frac{1}{2}$ ure v slani vodi majhno trdo ohrovtovo glavico, deni jo na rešeto, da se odteče, zreži jo na štiri dele, povaljaj kose v moki, v raztepenem jajcu in v drobtinah ter ocvri na masti. Daj ga na mizo za prikuho ali kot postno jed z zabeljenim krompirjem ali s krompirjem v prežganju.

41. Opresna repa z moko. Olupi debelo

repo, skrhlijaj jo, deni v lonec, zalij z vodo, da čez repo stoji, in osoli. Ko je kuhana, deni ji na sredo dve pesti pšenične moke, to kuhaj še 10 minut, nato odlij repnico in repo z moko dobro zmešaj, prilivaj pomalem repnico nazaj, da ne bo pregosto in ne prereditko, zabeli z zaseko, slanino, ceres ali drugo maščobo.

42. Zabeljena karfijola. Karfijoli poreži listje in spodaj deblo, da ostane lepo cela. Položi jo potem v globoko kozo, kakor da bi rastla, osoli jo in kuhaj do mehkega 15 do 20 minut. Kuhano vzemi z lopatico iz kože, položi jo na krožnik, potresi z drobtinami in zabeli z razbeljenim surovim maslom.

43. Krompir v polivki kislih kumaric. Napravi prežganje v kozi iz 4 dkg masti in 3 dkg moke (ječmenove), razredči to z $\frac{1}{4}$ litrom vode ali juhe, pridaj na tenke zrezke narezane kisle kumarice (2 do 3), osoli in kuhaj $\frac{1}{4}$ ure. Posebej pa kuhaj krompir kar neolupljen (3 do 4). Kuhanega olupi in zreži na listke v kumarčno polivko. Ko še prevre, je jed gotova. (Ako hočeš, daj v mast, preden prideneš moko, par koscev čebule, da se v njej zarumeni.)

44. Krompir v polivki svežih kumar. Olupi srednje veliko kumaro, nakrhlijaj jo ali zreži na listke, deni jo v skledo, polij s par žlicami kisa in malo osoli. Tako pripravljeno kumaro pokrij in postavi 1 uro v stran, da zvodeni.

Medtem napravi prežganje iz 4 dkg masti in 3 dkg (za eno žlico) ječmenove moke, ki mu pridaj drobno zrezanega peteršilja in čebule. Nato kumaro ožmi in jo stresi v prežganje, da se duši 10 minut. Nato potresi s poprom in zalij z $\frac{1}{4}$ litrom juhe ter kuhaj še $\frac{1}{4}$ ure. Pridaj še žlico kisle smetane in zreži v to polivko 3 do 4 kuhane in olupljene ter na listke narezane krompirje. Ko krompir v tej polivki prevre, je jed gotova.

45. Novi krompir. Ostrgaj krompir, operi ga ter kuhaj v osoljeni vodi z vejico peteršilja in nekoliko kumne. Kuhanega odcedi ter ga stresi na razbeljeno mast, potresi ga z drobno zrezanim zelenim peteršiljem ter ga postavi za par minut v pečico, da se zarumeni. Ko se peče, ga enkrat obrni. S tem krompirjem lahko obložiš kislo zelje ali meso.

46. Krompir v prežganju. Krompir olupi, operi, zreži na kocke ter skuhaj v toliko slani vodi, da je popolnoma pokrit. Posebej pa napravi prežganje iz masti in moke (vsakega za eno žlico), ga razredči s par žlicami vode, to prežganje zlij v krompir. Pridaj tudi vejico majarona in lovorjev list. Ko še nekoliko povre, daj kisa po okusu.

47. Krompir v drobnjakovi polivki. Napravi blede-rumeno prežganje iz ene žlice masti in pičle žlice moke; ko se blede zrumeni,

pridaj eno žlico drobno zrezanega drobnjaka, zalij jo s pičlim $\frac{1}{4}$ litrom juhe ter osoli. Ko nekoliko povre, mu pridaj še žlico kisle smetane. Posebej pa kuhaj cel neolupljen krompir; ko je kuhan, ga olupi, zreži na listke in daj v polivko. Ko še prevre, je jed gotova. (Za 2 do 4 osebe.)

48. **Krompir v mavrahoi polivki.** Mavrahe osnaži, operi ter zreži na drobne kosce. Potem razgrej sirovega masla ali masti, pridaj zelenega peteršilja, čebule in mavrahe. Duši jih toliko časa, da popijejo vodo, ki so jo iz sebe dali; nato jih potresi z moko in drobtinami, še malo duši ter zalij z juho ($\frac{1}{4}$ litra) in par žlicami kisle smetane. Posebej pa kuhaj cel neolupljen krompir, kuhanega olupi in zreži v polivko; ko prevre, je jed gotova. (Za 2 osebi.)

49. **Krompir z mlekom.** Deni v lonec za 2 litra olupljenega in na kose narezanega krompirja, osoli ga in skuhaj do mehkega. Kuhanega odcedi, dobro zmešaj in stlači, deni v skledo in mu napravi v sredi jamico ter vanjo vlij 1 liter zavrelega mleka. (Za 4 do 6 oseb.)

50. **Guljažev krompir.** Olupi in zreži na kocke dva krompirja. Deni v kozo eno žlico masti, eno drobno, na listke narezano čebulo, ščep sladke in ščep pekoče paprike; ko se čebula zarumeni, pridaj pripravljeni krompir.

To pari med večkratnim mešanjem (10 minut), osoli, potresi z zelenim peteršiljem in počasi prilivaj $\frac{1}{4}$ litra gorke vode. (Za 2 osebi.)

51. Pražen krompir mnogokrat ni okusen, čeravno si vzela dobro vrsto in dovolj masti. V oblicah kuhani krompir kolikor mogoče hitro olupi in sproti reži v razbeljeno mast, na kateri si zapenila nekoliko drobno zrezane čebule. Ne čakaj, da ves krompir olupiš, ampak vzemi vsakega posebej iz vode, ga olupi in zreži v mast. Potem krompir hitro opraži, osoli, premešaj in krompir pride zares dober na mizo.

52. Izdolben ali mali krompir. Olupi debel krompir, operi ga in izdolbi z za to pripravljnim okroglim dletcem drobne okrogle krompirčke; skuhaj jih v slani vodi, kuhane odcedi in stresi v kozico, v kateri si scvrla na surovem maslu drobno zrezanega zelenega peteršilja. Krompir prepolji ter ga postavi k mesu na mizo. Ali pa izdolbene krompirčke operi, jih daj v kozo na vročo mast ali surovo maslo, jih nekoliko posoli ter pokrite peci v kozi na ognjišču.

Krompirjeva jedila kot prikuha.

53. Vegetarijansko. Krompir z gobami. Operi 6 do 8 srednje debelih krompirjev, kuhane odcedi in olupi. Namaži primerno kozo s surovim maslom. Posebej pa duši v kozici na

surovem maslu zrezanega zelenega peteršilja in čebule ter 2 do 3 pesti opranih in ožetih gob. V pripravljeno kožo naloži eno vrsto na listke narezanega krompirja, ki ga nekoliko posoli; na krompir deni dušene gobe, na vrhu krompir, ki ga zopet posoli. V lončku pa zmešaj $\frac{1}{4}$ litra mrzlega mleka z 1 jajcem in to vlij na vloženi krompir. Po vrhu potresi nekoliko parmezanskega sira in položi še prav tanke kosčke surovega masla. Krompir postavi za $\frac{1}{4}$ ure v pečico ter daj v kozi na mizo kot samostojno jed ali prikuho.

54. Dušen krompir z mlekom. Olupi in operi 8 srednje debelih krompirjev; namaži primerno kožo s surovim maslom in naloži v kožo eno vrsto na listke zrezanega krompirja, potresenega s kimljem, soljo in z žličico parmezanskega sira, zopet krompir itd., dokler je polna koza, na vrh naj pride krompir. V lončku pa zmešaj $\frac{1}{4}$ litra mrzlega mleka z 1 jajcem in to vlij na vložen krompir. Po vrhu še položi tenke kosčke surovega masla. Pokrij krompir, deni ga v pečico, da se zmehča in nekoliko zarumeni. Potem ga zmešaj in stresi v skledo. Daj ga kot prikuho na mizo.

55. Krompir z gorčico (ženofom). Vmešaj malo gorčice z oljem in kisom in zlij jo na kuhan, na zrezke zrezan krompir, osoli in premešaj. Daj ga na mizo k pečenki.

56. Ostali krompir pražen. Kuhan krompir nastrgaj. V kozo pa deni masti in par kosčkov čebule; ko je mast vroča, ji pridaj krompir, ga osoli in večkrat premešaj. Potem pa postavi kozo za nekaj minut v pečico. Nato postavi krompir kot prikuho na mizo.

57. Krompir z ocvirki. Operi krompir in ga skuhaj. Kuhanega odcedi in olupi. Potem pripravi plitvo skledo in nareži vanjo 2 prsta na debelo na listke narezanega krompirja, po krompirju polij razcvrtih ocvirkov in zopet krompir in ocvirke, pokrij skledo in jo postavi v ne prevročo pečico za kakih 10 minut. Tako pripravljeni krompir daj kot prikuho na mizo s salato, kislim ali sladkim zeljem ali z mrzlimi kumarami.

58. Krompirjev piré. Skuhaj kakih 5 srednje debelih krompirjev v slani vodi; kuhane mu odcedi vodo, zmečkaj ga prav dobro s tolkačem ali kuhalnico ter mu prilij osminko zavretega ali nezavretega mleka in žlico kisle smetane ali kosček surovega masla. Krompir lepo naloži okrog mesa ali daj samega na mizo. Ali pa napravi vse kakor prej in primešaj krompirju še 1 rumenjak. V kozi pa razgrej za oreh surovega masla; ko se razgreje, stresi v kozo krompir, postavi ga v pečico, da se nekoliko zapeče. Daj ga k praženemu mesu na mizo.

59. Zabeljen krompir. Olupi krompir, zreži

ga na kosce ter ga kuhaj v slani vodi; ko je kuhan, ga stresi v skledo, potresi z drobno zrezanim zelenim peteršiljem in krušnimi drobtinami. Zabeli ga z vročo mastjo, v kateri si zarumenila par kosčkov čebule ali z ocvirki ali z razgretim surovim maslom.

60. Parjen krompir. Zreži olupljen in opran krompir na kocke, za lešnik debele, ter ga operi. Razgrej v kozi surovega masla ali masti, deni vanj drobno zrezanega zelenega peteršilja in čebule; ko se nekoliko zarumeni, prideni krompir, zalij ga do polovice z juho ali vodo, malo osoli in pokritega pari, da se zmehča. Naloži ga okrog mesa ali kake druge prazene jedi.

61. Zeliščni krompir (vegeterijanski). Skuhaj šest srednje debelih krompirjev, potem jih odcedi, olupi in zreži na tanke kosce. V 2 žlici razpaljenega olja ali masti deni za eno žlico drobno zrezanega zelišča, na primer perje šalotke, par peres pehtrana, krebuljce, 1 peresce žajbeljna, zelenega peteršilja, trpotca in drobnjaka; ko se v moki par minut duši, prilij $\frac{1}{4}$ litra juhe ali gorke vode, osoli, in ko par minut vre, pridaj žlico kisle smetane in na kosce narezani krompir. Ko krompir v tej polivki prevre, ga postavi kot prikuho na mizo k pečenki ali govejemu mesu.

62. Drobnjakov krompir. Pripravi se ravno

tako, samo da deni namesto zelišča za 1 žlico drobno zrezanega drobnjaka.

63. Peteršiljev krompir. Krompir operi in skuhaj. Kuhanega olupi in zreži na ploščnate kosce. V kozi razgrej za pol jajca surovega masla, pridaj drobno zrezanega zelenega peteršilja, čebule in krompir, potem ga osoli in nekoliko potresi s poprom. To vse skupaj nekoliko duši, narahlo premešaj, nazadnje pridaj še en rumenjak, ga zmešaj med krompir in postavi na mizo.

64. Krompir s paradižniki. Skuhaj 4 srednje debele krompirje, kuhane olupi in zreži na ploščnate kosce. Med tem napravi bledorume-no prežganje iz 1 žlice masti in pol žlice moke in razredči z malo več kakor osminko litra juhe ali vode; ko par minut vre, prideni polno žlico pretlačenih paradižnikov in žlico kisle smetane; ko še prevre, prideni krompir, ga osoli, narahlo premešaj in prevri.

65. Dober krompir. 6 srednje debelih krompirjev skuhaj, olupi ter zreži na listke. Deni v kozo za drobno jajce surovega masla in pol drobne na listke zrezane čebule. Ko se čebula zarumeni, prilij $\frac{1}{4}$ litra zelenjavine ali goveje juhe, osoli, pridaj ščep popra in majarona, in ko par minut vre, prideni zrezani krompir, ki naj v tej polivki prevre. Postavi ga kot prikuho na mizo. Ako hočeš, pridaj krompirju, ko še

vre, 1 rumenjaka, zmešan z nekoliko limonovim sokom.

66. Ohrovt s krompirjem. Zreži in kuhaj veliko ohrovtovo glavo $\frac{1}{4}$ ure; posebej skuhaj na pol olupljen debel, na male kocke zrezan krompir. Deni v kozo žlico (3 do 4 dkg) masti; ko se segreje, pridaj za žlico moke (2 dkg), in ko se prav malo zarumeni, prideni nekoliko drobno zrezane čebule in zelenega peteršilja, pridaj odcejeni ohrovt in krompir s krompirjevkovo vred, pridaj še za ščep popra, osoli in kuhaj vse skupaj $\frac{1}{4}$ ure. Postavi kot samostojno prikuho k mesu ali pečenki na mizo. (Za 6 oseb.)

67. Krompir v oblicah. Krompir dobro operi, prereži ga čez polovico in deni v lonec ter toliko vode, da je pokrit; pridaj tudi ščep kumne in soli. Kuhanega olupi in daj na mizo. Tudi s surovim maslom ali kislim mlekom je v oblicah krompir dober prigrizek.

68. Krompir s kislim zeljem. Skuhaj kislo zelje, posebej tudi olupljen krompir; ko je oboje kuhano, krompir zmečkaj in ga prideni zelju; jed zabeli s slanino ali drugo maščobo.

69. Krompir pečen. Krompir operi in ga stresi v vročo pečico, da se speče. Na mizo ga postavi s prikuho ali surovim maslom.

70. Grah s špinačo (po Knajpu). Kuhaj v slani vodi $\frac{1}{4}$ kile izluščenega graha v $\frac{1}{2}$ litru

vode; ko je skoro kuhan, ga odcedi in deni v kozo, v kateri si razgrela za oreh surovega masla, ga potresi z drobno zrezanim zelenim peteršiljem, ga pokrij in duši par minut. Posebej pa kuhaj špinačo, kuhano odcedi, polij z mrzlo vodo, jo ožmi in dobro seseklajaj. Deni v kozo za $\frac{1}{2}$ jajca surovega masla ali masti; ko se razgreje, mu prideni za $\frac{1}{2}$ žlice moke in za žlico krušnih drobtin, in ko se prav blede zarumeni, pridaj seseklano špinačo, ji prilij 1 osminko litra juhe, in ko prevre, ji pridaj za žlico kisle smetane in dušeni grah; ko še prevre, je jed gotova.

71. Fižolov piré s kumarami. Zvečer namoči $\frac{1}{4}$ litra belega fižola, drugi dan ga pristavi k ognju, da zavre; ko zavre, mu vodo odlij in ga nanovo zalij z gorko vodo (liter vode), osoli ga in kuhaj do mehkega. Kuhanega odcedi, dobro stlači in mu prilij $\frac{1}{4}$ litra fižolovke in pretlači vse skupaj skozi sito. V kozi pa razgrej 4 dkg (za eno žlico) ocvirkov, pridaj drobno zrezanega peteršilja in pretlačeni fižol, prilij še približno 1 osminko juhe ali fižolovke in kuhaj 10 minut. Nato pridaj za 1 žlico na male kocke narezanih kislih kumaric in par kapljic limonovega soka. (Ako hočeš, lahko pridaš tudi žlico kisle smetane in tudi kumaric daš lahko več.) Daj piré s krompirjem k pečenki ali k mesu na mizo.

IV. Polivke.

1. **Mrzla krompirjeva polivka.** Nastrgaj 3 kuhane krompirje, deni jih v skledo, primešaj 2 žlici nastrganega hrena, malo soli, 1 žlico olja in 2 žlici kisa. (Za 4 do 6 oseb.)

2. **Mrzla fižolova polivka.** Skuhaj $\frac{1}{4}$ litra fižola, odcedi in pretlači ga, zmešaj s kisom in oljem, prideni žlico nastrganega hrena ali drobno zrezanega drobnjaka. (Za 4 do 6 oseb.)

3. **Krompir z gorčico (ženofom).** Vmešaj malo gorčice z oljem in kisom in zlij jo na kuhan, na zrezke zrezan krompir, osoli in premešaj. Daj ga na mizo k pečenki.

4. **Drobnjakova polivka.** Napravi bledorumeneno prežganje iz 1 žlice masti in malo manj moke, pridaj žlico drobno zrezanega drobnjaka, zalij ga z zajemalko juhe ter osoli. Ko nekoliko povre, mu prideni še žlico kisle smetane. Polivko postavi na mizo kot prikuho s krompirjem.

5. **Drobnjakova polivka, mrzla.** Skuhaj 2 jajci v trdo (10 minut), olupi jih in zreži prav dobro s krivim nožem, zrezane daj v skledo,

primešaj s polno žlico drobno zrezanega drobnjaka, osoli, pridaj še kisa in olja. Polivka naj bo gostljata.

6. Mrzla drobnjakova polivka z žemljo.

Kuhaj 2 jajci v trdo (10 minut), olupi jih in zreži prav drobno z okroglim nožem. Zrezane daj v skledo, primešaj $\frac{1}{2}$ v vodi namočene in ožete žemlje, 3 žlice olja, 3 žlice kisa, osoli in pridaj še za 2 žlici drobno zrezanega drobnjaka, vse dobro zmešaj in postavi kot prikuho na mizo.

7. Fižolova polivka, mrzla, z drobnjakom.

Pretlači skozi sito $\frac{1}{4}$ litra kuhanega fižola; primešaj mu 1 žlico olja, 2 do 3 žlice kisa, žlico drobno zrezanega drobnjaka, par zrn soli in 1 v trdo kuhano jajce, ki ga olupi, dobro sesekljaj in prideni fižolu. Vse skupaj dobro zmešaj in daj h govedini na mizo.

8. **Fižolova gorka polivka.** Namочи čez noč $\frac{1}{4}$ litra fižola; naliij vode toliko, da je fižol z njo pokrit; ko zavre, odlij prvo vodo in zalij z 1 litrom gorke vode; osoli in kuhaj do mehkega; kuhanega z vodo vred pretlači. Napravi v kozi rumeno prežganje iz 2 žlic masti in žlice moke, primešaj pretlačeni fižol in lovorjev list. Ko vse to nekoliko povre, pridaj žlico kisa; če je pregosto, prilij še juhe in žlico kisle smetane. Daj kot prikuho k mesu in zraven krompirjeve zrezke. (Za 4 do 6 oseb.)

9. Drobnjakova polivka. Napravi bledorumenno prežganje iz 1 žlice masti in pičle žlice moke; ko se blede zarumeni, pridaj 1 žlico drobno zrezanega drobnjaka, zalij ga s pičlim $\frac{1}{4}$ litrom juhe ter osoli. Ko nekoliko povre, mu pridaj še žlico kisle smetane. (Za 4 do 6 oseb.)

10. Hren za cmoke. Zmešaj 2 žlici kisle smetane z 1 žlico moke. Pridaj žlico nastrganega hrena, žlico krušnih drobtin, $\frac{1}{4}$ litra juhe in vse skupaj kuhaj par minut. (Za 4 do 6 oseb.)

11. Hrenova polivka z žemljami. Zreži polovico stare žemlje na kolesca, deni jo v lonček in prilij 1 četrt litra juhe; ko zavre, prideni veliko žlico zribanega hrena; ko še malo prevre, osoli, pridaj par kapljic kisa, potem vse dobro zbrodi, pa je gotovo. (Za 4 do 6 oseb.)

12. Paradižnikova polivka. Polovico ostrgane žemlje, 1 debel paradižnik, za oreh surovega masla in za grah sladkorja kuhaj s $\frac{1}{4}$ litrom juhe toliko časa, da se paradižnik dobro zmehča; nato pretlači omako skozi sito, jo deni nazaj v kozo, osoli po okusu in še enkrat prevri. Ali pa: Kuhaj 2 paradižnika z $\frac{1}{4}$ litrom vode, da se malo zmehčata. Deni v kozo 2 do 4 dkg surovega masla, masti ali 2 žlici olja; ko se razbeli, prideni kepico sladkorja, žlico moke; ko se bledorumenno zarumeni, prideni paradižnike, ki si jih prej pretlačila z vodo, v

kateri so se kuhali, osoli in kuhaj še 10 do 15 minut; ako hočeš, prideni še sladkorja in vina po okusu. (Za 4 do 6 oseb.)

13. Gorka jabolčna polivka. Kuhaj 5 drobnih kislih jabolk z $\frac{1}{4}$ litrom vode; kuhane pretlači z vodo vred skozi sito. V kozi pa razpali žlico masla, pridaj malo kepico sladkorja in žlico moke. Ko se moka zarumeni, pridaj pretlačeni sok, še malo sladkorja, par žlic vina in kosček limonove lupine. Ko je kakih deset minut med večkratnim mešanjem vrelo, je polivka gotova.

14. Pomarančna polivka. Obdrgni 3 male kosčke sladkorja ob pomarančno lupino. Razgrej za $\frac{1}{2}$ jajca (3 do 4 dkg) masla ali masti, deni noter kepico sladkorja; ko sladkor prav malo zarumeni, pridaj 1 polno žlico moke, in ko moka blede zarumeni, pridaj še 3 žlice krušnih drobtin; prilij $\frac{1}{4}$ litra gorkega vina, sok 2 pomaranč, obdrgnjeni sladkor in še 5 dkg sladkorja ter $\frac{1}{4}$ litra vode. Kuhaj polivko med večkratnim mešanjem vsaj $\frac{1}{4}$ ure, da se zgosti in je gladka. (Za 6 do 10 oseb.) Nekaterе kuharice to polivko skozi sito pretlačijo, kar pa ni potrebno.

15. Janeževa polivka I. (vegetarijanska). Napravi bledorumeno prežganje: 1 žlice moke in 4 dkg surovega masla ali masti; pridaj za 2 žlici drobno zrezanega perja od janeža in ne-

koliko zelenega peteršilja; ko se nekoliko duši, prilij $\frac{1}{4}$ litra juhe ali vode, osoli, in ko vre kakih 10 minut, pridaj še za eno žlico kisle smetane, in ko zopet prevre, par kapljic kisa. (Za 4 do 6 oseb.)

16. Janeževa polivka II. (vegetarijanska.)
Napravi bledorumeno prežganje iz žlice moke in 4 dkg (za $\frac{1}{2}$ jajca) surovega masla ali masti; posebej pa kuhaj v $\frac{3}{8}$ litra vode 1 pest janeževih peres in s to vodo zalij prežganje; ko se nekoliko pokuha, pridaj za žlico kisle smetane, 1 rumenjak in par kapljic limonovega soka, vse skupaj zmešaj in postavi k žemelnim cmokom ali k mesu na mizo. (Za 4 do 6 oseb.)

17. Kumarčna polivka. Olupi srednje veliko kumaro, nakrhljaj jo na krhljaču ali zreži na tenke listke, deni jo v skledo, polij s par žlicami kisa in malo osoli. Tako pripravljeno pokrij in postavi 1 uro v stran, da zvojeni. Medtem napravi prežganje iz 4 dkg masti in 3 dkg moke, ki mu prideni drobno zrezanega zelenega peteršilja in čebule. Potem kumaro ožmi in jo stresi v prežganje, da se praži 10 minut. Nato potresi s poprom in zalij z $\frac{1}{4}$ litrom juhe ter kuhaj še $\frac{1}{4}$ ure. Ko si končno pridala žlico kisle smetane, je omaka gotova. (Za 4 do 6 oseb.)

18. Vranična polivka I. Zapeni na žlici

razpaljene masti nekoliko čebule, pridaj $\frac{1}{2}$ žlice moke, in ko parkrat premešaš, še žlico krušnih drobtin, 10 dkg izstrgane vranice, ščep popra in soli, vse praži med vednim mešanjem par minut, nato prilij $\frac{1}{4}$ litra juhe in pusti par minut vreti. Nazadnje pridaj še žlico kisle smetane. Polivko stresi v skledico in postavi k praženemu rižu, makaronom ali krompirjevemu piréju na mizo.

19. Vranična polivka II. Deni v ponev za žlico masti in par kosčkov čebule; ko se zarumeni, pridaj 10 dkg izstrgane vranice in jo med vednim mešanjem duši kakih 5 minut, nato potresi po vranici $\frac{1}{2}$ žlice moke, premešaj, osoli in prilij pičlo $\frac{1}{4}$ litra juhe, pridaj še ščep popra, in ko par minut vre, prilij $\frac{1}{2}$ žlice kisa in postavi na mizo kakor prejšnjo.

V. Mesna jedila.

1. **Kako se kuha suho svinjsko meso.** Prašičevo meso dobro omij s krpico v mlačni vodi. Deni ga vsaj za 1 uro v mrzlo vodo, da vse nepotrebne soli ostanejo v vodi, potem ga daj v lonec in prilij toliko vode, da je meso pokrito. Ko je kuhano, ga postavi z ognjišča in pusti v tej juhi toliko časa, da se shladi. Shlajeno vzemi iz juhe, po potrebi lepo nareži ter kosce na krožniku obloži z nastrganim hrenom.

2. **Meso v testu pečeno.** Stegno omij v gorki vodi kakor prej in ga namakaj 12 ur v mrzli vodi, da se zmehča. Nato zamesi iz $\frac{1}{2}$ kg najcenejše pšenične moke in mlačne vode testo, ki naj bo mehko kakor vlečeno. Ko se testo malo spočije, ga razvaljaj za prst na debelo in položi v sredo bleka dobro omito in obrisano stegno, ki ga zavij lepo v testo. Nato ga položi na pekačo in peci v peči ali v pečici. Od mrzlega odloči testeno skorjo ter meso rabi kakor kuhano. Tako pečeno stegno se dalje časa ohrani kakor kuhano. Če je meso mladega prašiča, ga peci 1 uro, staro $1\frac{1}{2}$ do 2 uri.

3. **Kako porabiti juho svinjskega mesa.**

Juho svinjskega mesa porabiš za ječmenček, ki ga skuhaš na svinjski juhi z nekoliko krompirjem, za kašo, riž, vsukanec, ovsene kosmiče, ajdove žgance, opečene krušne rezine s krompirjem, rezance, nastrgano kašo, žitni zdrob i. t. d.

4. **Koštrunovo meso.** Navadno kuhano koštrunovo meso se kuha kakor goveje meso z zelenjavo.

5. **Koštrun v ješprenju.** Zvečer namoči v lonec $\frac{1}{4}$ litra domačega ješprenja in pest fižola, zjutraj pristavi lonec k ognju, da voda zavre. Ko je zavrela, jo odlij in zopet zalij z 2 litroma kropla ter ješprenj počasi kuhaj. Čez 1 uro prideni ješprenju $\frac{1}{4}$ kg svežega ali suhega koštrunovega mesa, korenino peteršilja, kos korenja in lovorjev list, strok drobno zrezanega česna in čebule, nekoliko soli in ščep popra. Nato ješprenj kuhaj z mesom 1 do 2 uri. Potem vzemi meso z vilicami iz ješprenja, ga na deski zreži na male kose, ješprenj pa stresi v skledo in ga po vrhu potresi z mesom.

6. **Tržiška bržola.** Deni v kozo zrezane čebule, strok česna, par zrn brinovih jagod, vejico šatraja, 6 zrn celega popra, 4 dkg masti in 8 žlic vode. Nato popari z vrelo vodo 1 kg koštrunove bržole (Rostbraten), jo odcedi, meso pa osoli in položi v kozo, pokrij in počasi duši

Bržolo parkrat obrni; če bi pa bila posebno trda, ji prilij še nekoliko vode tako, da se dalj časa duši. Ko je meso že precej mehko, mu prideni še 12 drobnih olupljenih krompirjev, ki jih z mesom vred tudi večkrat obrni, da se povsod zarumene in se zmehčajo. Ko se bržola zmehča in zarumeni, je gotova. Nato jo lepo zreži na ploščnate kose, jih okusno zloži na gorak krožnik, okrog naloži krompir, povrh pa precedi polivko, ki se je v nji dušila bržola.

7. Kranjska bržola. 1 kg bržole operi, osoli in položi v kozo, v katero si že prej dala vejico šatraja, drobno zrezanega korenja in čebule, par zrn celega popra, 4 dkg masti in šest žlic vode; pokrij jo in duši v mehko, parkrat jo obrni. Ko se zarumeni in je že mehka, jo potresi z žličico moke ter jo duši še par minut. Nato vzemi meso iz kože, ga nareži na kose na gorak krožnik, ki ga postavi na ognjišče, v kozo pa deni dva olupljena kuhana krompirja, jih dobro stlači in prilij $\frac{1}{8}$ litra juhe. Ko je ta polivka že zavrela, jo zlij na pripravljeno meso, ki ga obloži s krompirjevimi opečenimi kosčki. (Če bi se ti zdela polivka premastna, ji odlij mast, preden prideneš moko, in v tej polivki zarumeni [opeci] krompir.)

8. Koštrun v sladkem zelju. Popari s krompom $\frac{1}{4}$ kg koštruna. Deni ga v lonec, prilij $\frac{3}{4}$ litra vode, osoli ga in prideni, ko že $\frac{1}{2}$ ure

vre, en krožnik na debelo zrezanega, poparjenega in ožetega zelja ter par zrn kumne, zabeli ter vse kuhaj do mehkega. Zabeli z bledim prežganjem iz ene žlice masti in pol žlice moke. Pridaj še ščep popra in ga daj na mizo. Če hočeš, lahko prideneš tudi na kosčke zrezan olupljen krompir.

9. Koštrun v šari. $\frac{1}{2}$ kg koštruna polij z vrelim kropom, deni ga v lonec ter mu prideni srednje debel, osnažen in na tanke kosce narezan koren, srednje debelo rumeno kolerabo in srednje debelo repo, pa tudi par listov na debele rezance narezanega zelja. Vode nalij toliko, da sta koštrun in zelenjava pokrita. Osoli, pridaj nekoliko kumne ter kuhaj 1 uro; nato prideni še enega ali dva debela olupljena in na kose narezana krompirja. Ko kuhaš še $\frac{1}{2}$ ure, je jed gotova. Zelenjavo stresi v skledo, meso pa zreži na kose in ga položi po zelenjavi.

10. Štajerski koštrun. $\frac{1}{2}$ kg koštrunovega mesa deni v kozo na razbeljeno mast, v kateri si zarumenila par koscev čebule; zraven pa daj gorke vode, 3 do 4 prste visoko; ko je koštrun napol kuhan, mu pridaj eno drobno, na rezance zrezano korenje, eno drobno na rezance zrezano zeleno, korenino peteršilja, par listov zelja in ohrovta in kolerabo, vse na rezance zrezano, pokrij in čez $\frac{1}{2}$ ure pridaj še en krompir, tudi zrezan, prideni še par zrn po-

pra, vejico timijana in soli, pokrij vse skupaj in duši do mehkega. Ko je že vse kuhano, pri-
daj še žlico kisa; ko še prevre, je jed gotova.

11. Navadne tržiške bržole. Operi in z vročo vodo polij $\frac{1}{2}$ kg koštrunovega mesa, deni ga v primerno kozo, ga zalij z juho toliko, da je meso pokrito, prideni še vejico šatraja, eno zrezano malo čebulo in nekaj zrn celega popra (belega), osoli ga, pokrij in počasi kuhaj. Ko je meso že mehko, mu pridaj eno žlico prežganja iz moke in masti. Ko še par minut vre, ga postavi s krompirjem na mizo.

12. Goveji gobec. Goveji gobec dobro očedi in ga pusti, če je mogoče, kako uro v vodi. Nato ga deni v lonec, zalij z vodo in odcedi takoj, ko zavre. Osnaži in umij ga, zlasti še znotraj. Deni ga nazaj v lonec, zalij z vodo, da je pokrit, pridaj mu peteršilja, korenja, celega popra, timijana, soli in kuhaj do mehkega. Kuhanega shladi, zreži na tenke kosčke ter zabeli z oljem, kisom in poprom. Ako hočeš, pridaj še drobno zrezane čebule in žlico kapar.

13. Bržola s čebulo. Pokrij dno koze z olupljenim, na listke narezanim krompirjem. Nanj položi potolčeno, nasoljeno, s poprom in na eni strani z moko potreseno bržolo, par kosčkov čebule, potem zopet krompir, nazadnje toliko juhe ali vode, da pokrije meso in krompir. Nato kozo pokrij in duši na ognjišču

ali v pečici $\frac{1}{2}$ ure. Ako hočeš, pa pridaj juhi žlico kisle smetane.

14. Goveji jezik s špinačo. Svež goveji jezik osnaži, operi in ga skuhaj v slani vodi do mehkega. Potem ga olupi, zreži na prst debele zrezke, jih pomoči v raztepenem jajcu in drobtinah in ocvri v surovem maslu ali masti. Na mizo ga postavi s špinačo.

15. Telečja, kozličeva ali jančkova jetra s priželjcem. $\frac{1}{4}$ kg jeter zreži na listke, operi jih in stresi na rešeto ali cedilo. V ponev pa deni par žlic masti in polovico drobne, na koleščke zrezane čebule. Ko je čebula rumena, pridaj jetra in polovico osnaženega in na listke narezanega telečjega priželjca. Vse to duši med vednim mešanjem kakih 5 minut, osoli, potresi z eno žlico moke, premešaj in prilij malo več ko $\frac{1}{4}$ litra juhe; kadar prevre, pridaj še kisa po okusu.

16. Kimljevo meso. Razreži $\frac{1}{4}$ kg pljučne pečenke ali kak drug kosček govejega mesa na male kosce; deni ga na 2 dkg vroče masti in prideni kosček čebule, žlico vode in malo soli ter duši toliko časa, da sok povre; potem prideni en ščep kumne, pol žlice moke; ko se moka malo zarumeni, prilij $\frac{1}{4}$ litra gorke vode; ko še nekaj minut vre, ga daj v skledo in obloži s kuhanim, na male kosce zrezanim in odcejenim krompirjem.

17. Srnji zrezek z gobami. Odreži za prst debel zrezek srnjega stegna, posoli ga in potresi nekoliko s poprom, pomaži ga z oljem in postavi v stran. Razbeli v kozi za žlico masti in ko je vroča, ji prideni pripravljeni zrezek, ki ga po obeh straneh rumeno zapeci; pridaj par žlic juhe in ko zrezek v juhi prevre, ga deni s polivko vred h gobam, ki jih pripravi kakor je opisano. Gobe in zrezek stres v skledo, okrog pa naloži na kosce zrezanega kuhanega krompirja.

18. Zrezek iz govejega mesa za bolnike. Operi in obriši kos pustega govejega mesa, položi ga na desko in ga z nožem strži, ostržke pa posoli in napravi okrogel zrezek, ki ga položi na mal krožnik in ga pokrij z drugim krožnikom, potem pa postavi za $\frac{1}{2}$ ure v kot na ognjišče, ko kuhaš kosilo. Bolniku ga daj s kruhom ali vkuhanim sadjem; zrezku razen soli ne pridaj drugih začimb.

19. Kako zaklati in pripraviti domačega zajca (kunca). Kunca primi za ušesa, drug naj ga drži za prednje in zadnje noge, potem mu prereži žilo na vratu za levim ušesom, da mu kri odteče. Še gorkega obesi za zadnje noge na klin z glavo navzdol, mu previdno prereži kožo pri členkih zadnjih nog, potem ga pa oderi, pričenši pri zadnjih nogah in repu ter mu kožo potegni čez glavo. Pri členkih pred-

njih nog, pri ušesih in ustih si moraš pomagati z nožem. Nato mu prereži trebušno mreno ter pazi, da z nožem ne zadeneš črev. Iz trebuha mu poberi čreva in drob ter glej, da se žolč ne razlije; pljuča, srce in jetra (če niso ikrasta) shrani in jih porabi kakor kurji drob. Končno kuncu odreži pri prvih členkih noge, ga dobro operi ter položi za 6 do 10 ur v mrzlo vodo, da izgubi svoj duh.

20. Kunec v paradižni polivki. Kunčeva bedra, hrbet in pleča položi v kozo in prideni eno drobno in zrezano čebulo, eden do dva paradižnika, za drobno jajce surovega masla in nekoliko soli. Tako pripravljeno duši, da se zarumeni in zmehča. Nato mu prideni žlico moke in ko se je tudi ta zarumenila, prilij $\frac{1}{2}$ litra gorke juhe, vode ali peteršiljevke. Ko juha nekoliko povre, poberi iz nje kosce mesa, jih odberi od kosti in položi na krožnik, povrh pa skozi sito precedi polivko. Zraven daj krompir v koscih ali ajdove žgance, makarone, pražen riž ali polento.

21. Ocvrt kunec. Zreži bedra in hrbet mladega kunca na kose, osoli jih, potresi s poprom, povaljaj v moki, v raztepenem jajcu in krušnih drobtinah ter ocvri na razbeljeni masti ali maslu. Zraven daj salato.

22. Kunec v obari (ajmohtu). Zreži kunca po udih na kose, deni jih v lonec ter nalij vode,

kolikor potrebuješ, na primer če je kunec bolj majhen in mlad, naliž 2 litra vode in pridaj kosček korenja, peteršilja, dva krompirja na velike kocke narezana, malo soli, kosček limonove lupine ter vejico majerona in vse to kuhaj do mehkega; če je kunec star, mu pridaj krompir, ko je kunec že nekoliko mehak. Napravi prežganje iz 6 dkg masti, par kosčkov čebule in dveh žlic moke; ko se moka blede zarumeni, pridaj pest krušnih drobtin in še nekoliko mešaj, da je prežganje rumeno, potem ga razredči s par žlicami vode in pridaj kuncu, ki naj še nekaj minut vre; nato mu prilij kisa po okusu. Na mizo ga postavi z na kolesčke narezanimi in opečenimi žemljami, zabeljeno kašo ali širokimi rezanci.

23. Pečen kunec. Osnaženega kunca nasoli in peci celega ali posamezne dele. Deni v kozo par žlic vode, kunca potresi nekoliko s kumno in polij ga z vročo mastjo (če je kunec star, mu pa pridaj mrzle masti in mu prilivaj po eno žlico gorke vode, da se zmehča in zarumeni) ter ga peci 30 do 45 minut. Pečenega zreži po udih, naloži na krožnik in ga postavi s salato ali prikuho na mizo.

24. Kozliček v papriki. $\frac{1}{4}$ kg kozličkovega mesa zreži na poljubne kose, položi jih v kozo, osoli, prideni za ščep paprike, tri žlice vina in $\frac{1}{4}$ litra vode, pokrij in duši 15 do 20 minut.

Pripravi v ponev za eno žlico surovega masla, ko se razgreje, zarumeni v njem za žlico krušnih drobtin, jih pridaj kozliču in pokrij, da se še nekoliko povre. Kozliča daj s polivko na mizo. Ako hočeš, mu pridaj še žlico kisle smetane, na mizo ga postavi s krušnimi ali krompirjevimi cmoki.

25. Ocvrt kozliček ali jagnje. Splakni v vodi prednji del kozlička, ga zreži na kosce; nasoli in čez nekaj časa povaljaj v moki, raztepenem jajcu ali vodi in kruhovih drobtinah. Potem jih cvri v razgretem maslu bolj počasi, da lepo precvre do sredine.

26. Pečeno jagnje ali kozliček. Operi stegno ali kak drugi kos, nasoli ga, potem ga deni v kozo, polij z vročo mastjo in peci naglo; ko je meso rumeno, mu prilij par žlic juhe, ga zreži na kose in ga daj s salato na mizo.

27. Jagnje ali kozliček v mavrahovi polivki. Kos kozlička (1 kg), sprednji ali zadnji del, operi, nasoli, položi v kozo, ga polij z vročim maslom ali mastjo ter postavi v pečico in peci $\frac{1}{2}$ ure, da se zrumeni. Potem operi dve pesti osnaženih, na kocke zrezanih mavrahov, jih poberi na rešeto, da se odteko; v kozi pa razgrej za žlico masti; v vročo daj malo drobno zrezanega peteršilja, čebule in mavrahe, osoli jih ter jim pridaj eno do dve žlici vina. Nato jih pokrij, da se dušijo. Ko mavrahi vodo

popijo, jih zalij z juho ($\frac{1}{4}$ litra), pridaj ščep popra, kisle smetane in prežganja, ki ga napravi iz žlice moke. Kadar nekoliko povre, pridaj mavrahom pečeno, na primerne kosce zrezano meso. Ko vse skupaj 1 minuto vre, je jed gotova. Postavi jo na mizo s kuhanimi krompirjevimi kosčki, z rižem, makaroni itd.

28. Vampi v paradižni omaki. Skuhaj $\frac{1}{2}$ kg telečjih ali govejih vampov do mehkega. Kuhane zreži na drobne rezance. Deni v kozo veliko žlico masti; ko se razgreje, prideni drobno, na kosčke zrezano čebulo in ko se zarumeni, še vampe, ki jih praži $\frac{1}{4}$ ure. Potem jih potresi z veliko noževo špico paprike, malo osoli in potresi z žlico moke. Ko se vampi še malo popražijo, jih zalij s $\frac{3}{8}$ litra juhe in par žlic pretlačenih paradižnikov. Ko še dobro prevro, so gotovi. Stresi jih v skledo in obloži s krompirjevimi kosci in potresi s parmezan-skim sirom.

29. Vampi na olju dušeni. $\frac{1}{2}$ kg kuhanih vampov zreži na tanke rezance; v kozi pa razgrej tri žlice olja, v razgreto olje vrzi par kosčkov čebule, in ko se zarumeni, stresi v olje za pest krušnih drobtin in ko se drobtine zarumene, pridaj vampe, ki jih pokrij in duši par minut; nato pridaj tri do štiri žlice pretlačenih paradižnikov in duši zopet par minut; nato prilij $\frac{1}{8}$ litra juhe, osoli, pridaj še za eno žlico

parmezanskega sira in jih stresi v skledo, zraven pa daj makaronov, širokih rezancev ali na kocke narezanega kuhanega krompirja (med dušenjem vampe večkrat premešaj). Ako pa hočeš imeti bolj redko polivko, ji pa prilij nekoliko več juhe.

30. Praženi vampi. Zreži na rezance $\frac{1}{2}$ kg očiščenih in skuhanih vampov, ravno tako zreži en debel olupljen krompir in polovico stare žemlje. V kozi razgrej žlico masti, v razgreto deni drobno sesekanega zelenega peteršilja, strok česna, kosček čebule in 1 dkg suhega špeha; ko se to malo precvre, prideni vampe, kruh, krompir, velik ščep popra, soli in par žlic juhe. Pokrij, duši, večkrat premešaj, da se ne prismodi, in prilij še kako žlico juhe; ko je krompir mehak, narahlo premešaj, stresi v skledo in potresi po vrhu s parmezanskim sirom. (Za 2 do 4 osebe.)

31. Riž z možgani. Prepraži $\frac{1}{4}$ litra opranega in zbrisanega riža v žlici surovega masla ali masti, zalij ga s pičlim litrom juhe; ko je napol kuhan, mu prideni za prst debele kosce možganov, katere pa prej osnaži in prevri v slani vodi. Ko riž z možgani počasi vre še 8 do 10 minut, ga stresi v skledo in potresi še po vrhu z nastrganim parmezanskim sirom. Jed daj kot samostojno, ali jo postavi na mizo s čisto juho. Ako hočeš, pridaj mâsti, preden do-

daš riž, par kosčkov čebule. (Za dve do tri osebe.)

32. Krompir z ledvicami. Skuhaj 2 do 3 srednje debele krompirje kar neolupljene, kuhane olupi in zreži na zrezke. Svinjsko ledvico pa kuhaj posebej in zreži tudi na zrezke. Deni v kozico par žlic kisle smetane, nato pa naloži zrezan krompir, na krompir naloži ledvico, nekoliko posoli, potresi z zelenim peteršiljem in z eno osnaženo in drobno zrezano sardelo in naloži še eno vrsto krompirja. Po vrhu pa daj še par žlic kisle smetane in postavi za 10 do 15 minut v pečico, da se prav malo zarumeni. (Za 1 do 2 osebi.)

33. Goveje meso v zeliščni omaki. Skuhaj kakor navadno goveje meso v juhi ($\frac{1}{2}$ kg). V kozi pa napravi omako. Razreži prav drobno drobnjaka, zelenega peteršilja, pehtrana, vsakega naj bo zrezanega eno žlico, dva stroka česna in štiri šalotke. Potem deni v kozico dve žlici finega olja; ko se segreje, prideni mu zrezano zelenjavo, dobro jo prepraži ter prideni dve žlici kruhovih drobtin in $\frac{1}{4}$ litra juhe; ko $\frac{1}{4}$ ure vre, pridaj kuhano meso, ki naj se v tej omaki duši 10 minut, nazadnje pridaj ščep popra in soka od četrte limone. Meso razreži na kose, zloži ga na krožnik ter obloži s kruhovimi cmoki, oprazenim rižem ali krompirjem.

34. Zabeljeno goveje meso. Skuhaj kakor

navadno goveje meso v juhi. Ko je kuhano, ga $\frac{1}{4}$ ure preje, ko ga daš na mizo, zreži na kose, položi v kozo in prilij za $\frac{1}{2}$ kg mesa, $\frac{1}{8}$ litra juhe in žlico kisa ter pusti, da meso v tem prevre. Potem meso zloži na globok krožnik, ga potresi z drobno zrezanim zelenim peteršiljem in pestjo krušnih drobtin ter zabeli s par žlicami surovega masla ali kake masti od pečenke. Meso obloži s kuhano karfijolo, praženim rižem, krompirjevimi rogljički itd.

35. Goveje meso s paradižnicami. Skuhaj 1 kg govejega mesa kakor navadno goveje meso v juhi. Ko je meso kuhano, zreži ga na prst debele podolgaste kose in polij s paradižnikovo polivko, katero si tako-le pripravi: Deni v kozo za jajčno velikost surovega masla, štiri srednje debele paradižnice, pol zrezane čebule, polovico žemlje in praži; ko se zmehča, zalij z $\frac{1}{4}$ litrom juhe in tremi žlicami vina ter naj vse skupaj vre $\frac{1}{4}$ ure. To polivko pretlači na zrezano, v kozo naloženo meso in ko par minut meso v tej polivki vre, ga naloži s polivko vred na krožnik, okrog mesa pa naloži kuhan krompir v koscih ali široke rezance, makarone, koruzno polento ali kaj enakega.

36. Goveje meso v hrenovki. $\frac{1}{2}$ kg navadno kuhanega govejega mesa zreži na ploščnate kose in jih naloži na krožnik. Posebej pa deni v kozo dve žlici kisle smetane, pičlo žlico moke,

žlico nastrganega hrena, ščep popra, malo žlico kisa in $\frac{1}{4}$ litra juhe ter par zrn soli, pristavi kozo na ognjišče, da vse par minut vre, potem na hladno, da se polivka nekoliko ohladi. Ohlajeni primešaj en rumenjaki in jo zlij na zrezano meso. Potresi še z žlico krušnih drobtin, z žlico parmezanskega sira in polij še z žlico surovega masla. Meso postavi za 10 minut v pečico, potem ga obloži s krušnimi cmoki in daj na mizo. V juho pa zakuhaj, kar hočeš.

37. Meso v juhi (Tellerfleisch). Kuhaj 1 kg sočnatega govejega mesa, ko že nekaj časa vre, mu pridaj srednje debelo zelnato glavo, prerezano na štiri dele, eno srednje debelo korenje, kos zelene in nazadnje še par koscev olupljenega krompirja. Vse osoli in kuhaj, da je meso in zelenjava mehka. Ko je kuhano, zreži meso na poljubne kosce, ga položi na krožnik in mu pridaj kosček od vsake prikuhe in zajemalko juhe. (Ko deneš kuhati meso, mu prilij toliko vode, da je meso in zelenjava pokrita. Korenje lahko zrežeš na bolj velike kosce.)

38. Sesevani zrezek govejega mesa. Sesevaj drobno 30 dkg svežega govejega mesa, odstrani mu kožice in žile; obenem seseklaj tudi kosček slanine (1 dkg) in malo limonove lupine. Potem napravi iz ene žemlje ponado, hladni primešaj seseklano meso in malo soli.

Potem deni meso na mokro desko, zreži šest enako velikih zrezkov, lepo jih po obeh straneh potresi z moko ter peci v razbeljeni masti. Pečenim pridaj dve žlici kisle smetane in dve žlici juhe in ko prevre, jih zloži na krožnik ter zlij polivko čez.

Ponada se naredi tako-le: V kozico daj za oreh masla; ko se segreje, prideni eno žličico drobno zrezanega zelenega peteršilja in čebule, eno v vodi namočeno in ožeto žemljo in pa par žlic juhe, vse to mešaj na ognju, da postane gladko, potem pa odstavi od ognja.

39. Laški zrezek. Kosček lepega telečjega mesa (20 dkg) od stegna potolci in osoli. Deni v razgreto surovo maslo (za eno žlico), pridaj mu kosček čebule in ga po obeh straneh rumeno zapeci. V lončku pa zmešaj eno do dve žlici kisle smetane, pičlo kavino žlico moke in tri do štiri žlice mrzle juhe ter vlij k zrezku. Ko zrezek v polivki prevre, ga položi na ogret krožnik, oblij s polivko in potresi s parmezan-skim sirom. Na mizo ga postavi z makaroni, praženim rižem ali krompirjem.

40. Rajželčeva potica. Telečji rajželec dobro operi, ga s soljo in čebulo zdrgni ter kuhaj narahlo v loncu pol ure, da ni premehak. Kuhanega deni na rešeto, da se odteče. Mast mu nekoliko odstrani. Sesekljaj polovico rajželca, pa ne preveč drobno. Razreži štiri žemlje na

male kocke in jih v skledi polij s $\frac{3}{8}$ litra mrzlega mleka. V skledi pa mešaj tri žlice kisle smetane, tri jajca in malo drobno zrezanega zelenega peteršilja; malo osoli, pridaj ščep popra, sesekljeni rajželec in napojene žemlje, vse skupaj zmešaj in deni v dobro pomazan model in peci pol ure. Pečenega zreži na kose in ga daj kot samostojno jed na mizo. (Štirim do šestim osebam.)

Ta jed je v nekaterih krajih močno čislana in priljubljena, posebno ob žegnanjih in sejmihi jo gospodinje rade prineso na mizo.

41. Rajželčev pečnjak. Deni v lonec $\frac{1}{8}$ litra mleka, eno jajce, malo drobno zrezanega zelenega peteršilja, malo soli in dve pesti kuhanega in sesekljanega rajželca, prideni tudi za en ščep popra; vse to dobro zmešaj. Potem razgrej v plitvi ponvi eno žlico masti, v vročo mast stresi tisto mešanje, ga lepo razravnaj ter speci v pečici (15 do 20 minut), pečenega zreži na kose ali pa zdrobi in daj s salato na mizo.

42. Ocvrt rajželec z jajci. Skuhani rajželec zreži na mezinec dolge rezine; razbeli za polovico rajželca eno veliko žlico masti ter stresi vanjo kosček čebule in rajželec; potem nekoliko mešaj, da se malo popraži, osoli in potresi s ščepom popra, prideni tri raztepena jajca, pa

še nekoliko premešaj, da se jajca razkrknejo. (Dvem do štirim osebam.)

43. Safalada ocvrta. Zreži safalado podol-goma v štiri kose, povaljaj jo v moko, v raz-tepeno jajce in v krušne drobtine. Ocvri jo v razgreti masti.

44. Podmet iz ostankov mesa. Zreži kakih 10 dkg govejega ali drugega mesa (kuhanega ali pečenega) na listke ter ga stresi v ponev, v kateri si razbelila žlico masti in zarumenila par kosčkov čebule. Ko se meso malo popraži (1 ali 2 minuti), mu primešaj eno jajce, ki si ga zmešala z žlico mleka in par zrn soli. Ko se jajce nekoliko zakrkne, je jed gotova. Če hočeš, pridaj tudi ščep popra. Na mizo postavi jed s polento ali kruhom.

45. Goveje meso, dušêno. Kadar kuhaš go-veje meso, ga vzemi nekoliko ($\frac{1}{2}$ ure) prej iz juhe, zreži ga na poljubne kose; deni v kozo za $\frac{1}{2}$ kg mesa, eno žlico masti, pol drobne, na listke narezane čebule in kos črnega kruha (približno za 1 žemljo). Ko se čebula nekoliko zarumeni, pridaj meso, ščep paprike, soli in pičlega $\frac{1}{2}$ litra juhe; pokrij in vse skupaj duši $\frac{1}{2}$ ure. Potem zloži meso na krožnik, pretlači polivko skozi sito na meso in ga obloži s pra-ženo kašo, rižem, krompirjevim pirejem, s cmoki ali makaroni. (Za 4 do 6 oseb.)

46. Sveža ali suha svinjska reberca s kislo repo. Deni v lonec 2 pesti kislega zelja ali repe, zalij z vodo, da stoji čez, pridene $\frac{1}{4}$ kg reberc in kuhaj 1 do 2 uri. (Če so reberca mladega prašiča, jih pridene, ko se je repa že 1 uro kuhala.) Ko je repa kuhana, ji pridene pol žlice moke, ki jo razmotaj v par žlicah vode. Ko prevre, je jed gotova. Jed obloži z v oblicah kuhanim in olupljenim krompirjem. (Za 2 osebi.)

47. Švabska pečenka. Potolci $\frac{1}{4}$ kg pljučne pečenke, jo osoli in deni v kozo; pridaj par kosčkov čebule, kosček slanine in limonove lupine, par zrn celega popra, 1 naglnovo žbico, pol lovorjenega lista in par žlic juhe. Pokrij in duši; ko se nekoliko zarumeni in zmehča, pridaj par žlic kisle smetane; ko prevre, zreži meso, polij s polivko. Zraven pa daj močnate zličnike ali kaj enakega.

48. Zelenjarno meso. Zreži na kocke 25 dekagramov mastnega svinjskega mesa, deni ga v kozo in pridaj na rezance zrezano zelenjavo, par litrov ohrovt, zelja, 1 koren, 1 list pora, korenino peteršilja, kosček zelene in par olupljenih, na kosce narezanih krompirjev; prilij 1 žlico vina in kisa, osoli, pridaj ščep popra in $\frac{1}{2}$ litra vode; pokrij in duši na ognjišču najmanj 1 uro. Ko je jed gotova, jo postavi brez drugega dodatka na mizo.

49. **Riž s svinjskim mesom in ohrovtom.**

Deni v kozo 1 žlico masti, par koscev čebule in $\frac{1}{4}$ kg mastnega svinjskega mesa, zreži na oreh velike kocke in še $\frac{1}{2}$ drobne, na rezance zrezane ohrovtove glave, prilij par žlic vode in duši $\frac{1}{4}$ ure. Nato pridaj $\frac{1}{2}$ litra opranega riža, ga parkrat premešaj z ohrovtom in zalij s poldrugim litrom vode ali juhe, osoli in pokrij; to kuhaj 15 do 20 minut. Postavi kot samostojno jed s parmezanskim sirom na mizo.

50. **Ječmenčkov guljaž.** Namoči že prejšnji večer $\frac{1}{4}$ litra fižola; drugi dan fižol zavri, in ko zavre, ga odcedi; zalij ga nanovo z $1\frac{3}{4}$ litra vode, osoli ga in kuhaj $\frac{1}{2}$ ure. V kozo pa deni za 1 žlico masti, $\frac{1}{4}$ kg mastnega, na majhne kosce narezanega svinjskega mesa, 1 drobno zrezano čebulo in duši meso in čebulo, da se nekoliko zarumeni; prideni $\frac{1}{4}$ litra v vroči vodi opranega debelega ječmenčka. Prideni še soli, paprike in kimlja, in ko se vse nekoliko zarumeni, stresi fižol s fižolovko vred in kuhaj 2 uri.

51. **Piška s korenjem in krompirjem.** Zreži osnaženo piško po členkih, razbeli v kozi za dve žlici masti ali surovega masla, nastrgaj na krušnem strgalu srednje debel in osnažen koren, deni ga z nekoliko drobno zrezane čebule v razbeljeno mast, to mešaj, da se malo zarumeni, pridaj zrezano piško in 2 do 4 olupljene,

na ploščnate kosce narezane krompirje, zalij vse z juho (toliko juhe, da se piška in krompir pokrijeta), pokrij kozo in kuhaj $\frac{1}{2}$ ure. Ako hočeš, daš več ali manj krompirja.

52. Meso z zelenim stročjim fižolom. $\frac{1}{4}$ kg govejevega ali koštrunovega mesa operi, ga zreži kakor za guljaš, deni v kozo, v katero prideni za žlico masti, par paradižnikov, ščep paprike in nekoliko soli. Kozo pa pokrij, da se meso duši in zmehča. Potem pa prilij par žlic vode, paradižnike vzemi ven, jih pretlači in zopet prideni mesu. Posebej pa kuhaj $\frac{1}{4}$ kg stročjega fižola, pa ne premehko, ga odcedi in pridaj mesu. Vse skupaj še nekaj minut duši in postavi na mizo.

53. Jetra z rižem. Praži riž ($\frac{1}{4}$ kg) v žlici surovega masla, v katerega si dejala par kosčkov drobno zrezane čebule. Ko se riž malo napne, ga zalij s $\frac{1}{2}$ litra juhe ali vode, osoli ga in kuhaj približno $\frac{1}{4}$ ure. Potem ga naloži v skledo in polij z jetrcami, ki jih pripravi tako-le: deni v kozo za žlico masti, par koscev čebule, in ko se čebula zarumeni, pridaj na rezine zrezana jetra, jih naglo mešaj ter potresi z moko (1 žlico); ko se moka prav blede zarumeni, prilij malo več kot $\frac{1}{4}$ litra juhe, jetrca osoli, in ko še par minut vro, jim pridaj kisa po okusu.

54. Svinjsko meso z zeljem. Deni v kozo

za žlico masti, $\frac{1}{4}$ kg na kocke narezanega svinjskega mesa, pol na kosčke narezane čebule in žlico vode. Pokrij in duši; ko je že skoro mehko, pridaj ščep popra, nekoliko soli ter še liter kuhanega kislega zelja. Ko vse skupaj še nekaj minut vre, daj meso na mizo in ga obloži s krompirjevimi krhlji. Ako hočeš, potresi meso, preden dodaš zelje, nekoliko z moko.

55. Hlebčki (»tolk«) iz prekajenega mesa. Zmešaj v lončku 2 jajci, 4 žlice kisle smetane, 2 žlici krušnih drobtin in 2 žlici drobno zreznega svinjskega mesa; potem deni v jajčno ponev v vsako globinico za lešnik masti; kadar je vroča, deni vanjo za 1 žlico zmesi ter peci na vročem štedilniku najprej po eni strani, da se zarumeni, potem obrni hlebčke narahlo z 2 žlicama ter jih speci še po drugi strani. Kadar jih obrneš, jim pridaj še par kapljic masti. Iz tega testa napraviš 12 hlebčkov. Naloži jih na krožnik in potresi za olepšavo s parmezanskim sirom. Postavi jih kot samostojno jed na mizo s kako prikuho ali salato.

56. Svinjska hladetina (žovca). Osnaži 2 svinjski nogi in jih razsekaj na 4 dele, deni jih v lonc in zraven še kake telečje kosti, najbolje od glave ($\frac{1}{4}$ kg); nalij nanje $1\frac{1}{4}$ litra vode in za žlico kisa; ko zavre, pa pridaj še lovorjev

list, par kosčkov čebule, vejico peteršilja, celega popra in vršiček timijana; osoli in kuhaj počasi, da se meso mehko skuha. Potem juho precedi v lonec in pusti par minut, da se mast na vrh nabere. Nato vso mast z juhe poberi in jo porabi za kako prikuho. Meso kolikor močje odberi od kosti, deni ga v steklene ali porcelanaste skledice. Potem pa nalij na meso juhe toliko, da je meso pokrito. Postavi jo na hladno, da se strdi. Na mizo jo daj kot samostojno jed z oljem in kisom.

57. Hladetina iz govejih in telečjih nog se ravno tako pripravi.

58. Hladetina iz svinjskih prekajenih nog se ravno tako pripravi, ali dodaj še 1 svežo govejo nogo, da se skupaj kuha.

59. Meso z mlekom dušeno. Operi pol kg govejega mesa od križa ali plečeta, deni ga v kozo, vlij nanj osminko litra nezavretega mleka, pokrij kozo in postavi na hladno za par ur. Potem ga osoli in deni na ognjišče; ko se kake pol ure duši, mu prideni par kosčkov čebule in pol žlice masti; vse skupaj duši, da se meso zmehča in nekoliko voda posuši; potem vzemi meso na krožnik, v kozo deni 1 žlico moke; ko se zarumeni, prilij $\frac{1}{4}$ litra juhe ali kropa. Meso deni nazaj v kozo, in ko vse še $\frac{1}{4}$ ure vre, je gotovo. Meso razreži na primerne kose, naloži na krožnik, polivko pa precedi

skozi cedilce na meso in ga obloži s kuhanimi makaroni ali krompirjem.

60. Telečji zrezek z jajcem. Kosček telečjega stegna (20 dkg) potolci in posoli; deni v razgreto surovo maslo, ki ga je za 1 žlico. Ko se zrezki zarumene, pridaj 1 do 2 žlici kisle smetane in par žlic juhe. Ko zrezek v tej polivki prevre, ga položi na krožnik in na zrezek položi 1 posajeno jajce (volovsko oko) in ga oblij s polivko. K zrezku pa daj na kosčke zrezano limono, krompirjev pire in riž z graham (rižibiži).

61. Prešičeva zarebernica (kremenateljce). S čisto ruto zbrisano zarebernico potolci, osoli in potresi na eni strani z moko. Speci jo na obeh straneh na masti, da je lepo rumena. Nato deni v kozo 2 srednje debela olupljena, na plošče zrezana krompirja, prideni nekaj zrn kumne, prilij 4 žlice juhe ali vode in jo duši pokrito, da se krompir zmehča.

62. Prašičevo meso s kašo. $\frac{1}{4}$ kg bolj mastnega prašičevega mesa od plečeta ali trebuha zreži na kocke, ga deni v kozo, pridaj 1 žlico masti in drobno, na kolesčke narezano čebulo, ga pokrij in duši, da se zmehča in nekoliko zarumeni. Nato pridaj pol litra v vreli vodi oprane kaše, mešaj, da se kaša nekoliko popraži in zalij s $\frac{3}{4}$ litra gorke vode, osoli in pokrito kuhaj pol ure. Na mizo postavi kot samo-

stojno jed samo ali daj posebej v skledi še kislega zelja. Kašo vedno polij najprvo z vrelo vodo in jo še parkrat z mrzlo poplakni in stresi na penovko, da se odteče. (Za 4 osebe.)

63. Klobase brez črev. Skuhaj cela svinjska pljuča, med kuhanjem jim pridaj nekoliko peteršilja; kuhane vzemi iz juhe, ki jo postavi v stran, pljuča pa drobno zreži in seseklaj (odstrani, kar je slabega in trdega). Potem deni v kozo za žlico masti, vroči pridaj nekoliko drobno zrezane čebule, da se nekoliko speni in ne zarumeni, in pa pljuča, katera med vednim mešanjem duši dve minuti; nato pridaj pol litra opranega riža in duši še eno minuto, prilij $1\frac{1}{2}$ litra juhe, v kateri so se kuhala pljuča (pa ne vso naenkrat), velik ščep popra in majaronovih plev, za noževno konic cimeta in nageljnovih žbic, osoli in pokrito kuhaj 20 do 25 minut, da se riž zmehča. Jed naloži na krožnik in postavi s kislim zeljem in kuhanimi krompirjevimi kosci kot samostojno jed opoldne ali zvečer na mizo. (Za 4 osebe.)

64. Pljuča s krompirjem. Pljuča (goveja, telečja, prešičeva, koštrunova ali tudi srce) skuhaj do mehkega s čebulo in peteršiljem in jih potem zreži na prst dolge in debele rezance. Nato napravi prežganje iz moke in drobtin; ko postane rumeno, prideni drobno zrezanega pe-

teršilja in čebule, še parkrat pomešaj in stresi vanj zrezana pljuča, to nekoliko popraži, zalij z juho ali vodo, prideni limonove lupinice, timijana ali majerona, prevri še 10 minut in nazadnje okisaj z navadnim kisom ali z limonovim kisom. V pljuča lahko deneš posebej kuhan, olupljen, na kosce zrezan krompir. Kot prikuho lahko daš olupljen cel krompir ali široke močnate rezance.

65. Parjena pljuča. Nasekljaj drobno slanine, čebule in peteršilja; kuhana pljuča zreži na kocke in vse skupaj počasi pari $\frac{1}{4}$ ure, prideni še malo soli in popra ter prilivaj počasi nekaj žlic juhe. Za prikuho daj polento ali zabeljene žgance.

66. Sesekljana pljuča. V kozi zarumeni na surovem maslu ali masti zrezane čebule, peteršilja in drobtin, prideni kuhana, drobno sesekljana pljuča, osoli, popopraj ter prideni še en rumenjaki ali žlico kisle smetane. Popražena stresi v skledo ter jih obloži z močnatimi rezanci ali opečenim krompirjem.

67. Svinjsko meso z rižem in stročjim fižolom. $\frac{1}{4}$ kg mastnega svinjskega mesa zreži na oreh velike kocke, ki jih deni v kozo, posoli in pusti pokrite 1 uro. Nato prideni za oreh masti in par kosčkov čebule ter praži, da se malo zarumeni. Prideni še 4 pesti riža, pome-

šaj in pusti par minut stati, potem mu prilij liter juhe; čez $\frac{1}{4}$ ure pa 1 krožnik posebej kuhanega, na poševne kose zrezanega stročjega fižola. Vse narahlo premešaj in kuhaj še kakih 5 do 10 minut. (Za 4 osebe.)

68. Telečja pljuča s sardelami. Skuhaj pljuča skoraj do mehkega s čebulo in peteršiljem, kuhane zreži na drobne rezance. Nato napravi prežganje: za pol kile pljuč vzemi 5 dkg (za 2 žlici) masti, 1 žlico moke, in ko se moka prav malo zarumeni, pridaj še žlico krušnih drobtin in drobno zrezanega zelenega peteršilja in čebule, še parkrat premešaj in pridaj zrezana pljuča; duši jih nekoliko (par minut), zalij jih s 3 osminkami litra juhe, pridaj kosček limonove lupine, vejico majarona, kuhaj 10 minut, nakar pridaj 2 osnaženi in drobno zrezani sardeli. Preden streseš jed v skledo, okisaj z limono ali kisom. (Za 4 osebe.)

69. Dunajsko meso. Razbeli v kozi nekoliko surovega masla, prideni drobno zrezane čebule, ki naj se zarumeni, ter stresi v kozo tenko zrezane kosčke ostalega kuhanega govejega mesa, da se dobro prepražijo. Nato zmešaj posebej za vsako osebo eno celo jajce in dve žlici mrzlega mleka, nekoliko soli, popra in drobno zrezanega zelenega peteršilja. Meso potresi z majeronom in zlij nanj pripravljena jajca, ki jih toliko časa mešaj, da dovolj zakr-

nejo. Končno stresi jed v skledo in jo postavi na mizo s kako salato.

70. Svinjsko meso z zeljem. Deni v kozo žlico masti, $\frac{1}{2}$ kg na kocke narezanega svinjskega mesa, pol srednje debele zrezane čebule in žlico vode, to duši in ko je že skoro mehko, pridenei ščep popra, soli in 1 liter kuhanega kislega zelja. Ko vse skupaj še nekaj minut vre, daj v skledo, obloži s kuhanimi krompirjevimi krhlji in daj na mizo. (Za 4 do 6 oseb.)

71. Arabski makaroni. Kuhaj $\frac{1}{4}$ kg poparjenih makaronov v slani vodi 20 minut. Nato jih stresi na rešeto, da se odtečejo. $\frac{1}{4}$ kg mehkega govejega mesa pa razreži na za lešnik velike kose, deni ga v kozo, posoli in potresi nekoliko s poprom, pridaj še za žlico masti, par kosčkov čebule in par žlic vode, pokrij in duši, da se zmeša. Posebej pa kuhaj dva srednje debela paradižnika s $\frac{1}{4}$ litrom vode, kuhane z vodo vred pretlači skozi sito. Naloži v kozo ali skledo najprvo makarone, potem polovico mesa, nato zopet makaronov, ki jih potresi s parmezanskim sirom (za eno žlico), nato meso in ostale makarone, ki jih še potresi s parmezanskim sirom, nato pridaj pretlačene paradižnike in za žlico kisle smetane. Postavi jed za 10 minut v pečico in postavi v isti posodi na mizo. (Za 3 do 4 osebe.)

72. Svinjsko meso s paradižnikom. Zreži

$\frac{1}{4}$ kg svinjskega mesa na male kocke kakor za guljaš. Kosčke posoli in povaljaj v moki. Nato jih stresi v kozo, v kateri si razbelila za žlico masti in zarumenila par kosčkov čebule. Ko se meso nekoliko zarumeni, prideni za dve žlici pretlačenih paradižnikov, štiri pesti opranega riža, sôli in zalij z juho ali vodo toliko, da čez meso stoji in vse skupaj pari 15 do 20 minut. (Za 2 osebi.)

73. Prekajeno svinjsko meso z zeljem in rižem. Kuhaj perišče kislega zelja, približno $\frac{1}{2}$ ure. Posebej pa kuhaj $\frac{1}{4}$ kg suhega svinjskega mesa, reberca ali kaj drugega. Ko je meso kuhano, mu odstrani kosti in ga zreži na male kosce; posebej v kozo pa deni žlico masti in malo čebule. Ko se čebula zarumeni, pridaj dve pesti opranega riža, parkrat premešaj in ga zalij z $\frac{1}{8}$ litra vode ali juhe od svinjskega mesa ter ga kuhaj 5 minut. Potem pridaj rižu kislo zelje, zrezano suho meso, za ščep soli, popra in žlico kisle smetane. To vse narahlo premešaj in postavi kozo pokrito v pečico za 20 do 25 minut. Še enkrat narahlo premešaj in postavi kot samostojno jed ali kakor prikuho na mizo. Lahko jo obložiš z olupljenim krompirjem v oblicah. (Za 2 osebi).

74. Krompir s suhim svinjskim mesom. Dve trdo kuhani in olupljeni jajci zreži na zrezke in ravnotako šest celih kuhanih in olup-

ljenih krompirjev, osnaži dve sardeli, zreži jih na rezance, prideni tudi dve do tri pesti kuhanega, drobno zrezanega suhega mesa. Namaži skledo s surovim maslom, obloži jo najprej s krompirjevimi ploščami, povrhu potresi meso, potem jajca in sardele in zopet krompir, meso, jajca in sardele, čez vse polij $\frac{1}{4}$ litra kisle smetane in postavi za $\frac{1}{4}$ ure v pečico, da se nekoliko zarumeni. Na mizo postavi kot samostojno jed opoldne ali zvečer. (Za 2 osebi.)

VI. Salate.

A. Kisle.

1. **Leča kot salata.** Lečo, v slani vodi kuhano, odcedi in jo zabeli z oljem in kisom. Lahko jo potreseš z nasekljanimi, trdo kuhanimi jajci ali jo pa okinčaj z motovilcem ali nakrhljano redkvijo. Daš jo lahko k pečenki kot salato ali za postno jed.

2. **Zmečkan krompir kot salata.** Skuhaj olupljen krompir v slani vodi, odcedi krompirjevko in krompir dobro stlači, primešaj mu olja in kisa ter ga dobro zmešaj. Naloži ga v skledi kot kopico, okoli pa deni, če hočeš, trdo kuhana, na kosčke narezana jajca; lahko tudi prideneš z oljem in kisom zabeljenega motovilca, pese ali osnaženih sardel, ki jih tudi zreži na kosčke.

3. **Repna cima kot salata.** Repno cimo v prostornem loncu skuhaj v slani vodi. Kuhano odcedi, stresi na rešeto in jo oplakni še z mrzlo vodo, osoli ter zabeli z oljem in kisom, potresi tudi ščep pora. Lahko ji primešaš tudi na kosčke zrezanega krompirja.

4. **Fižolova salata.** Fižol namoči v mrzli vodi. Ko zavre, odlij prvo vodo, zalij ga z gor-ko, nanovo osoli in kuhaj z lovorjevim listom in čebulo do mehkega. Kuhanega stresi v skledo, zabeli z oljem in kisom, hladnega postavi samega z narezano čebulo, česnom ali skuhanim, na tanke kosce narezanim krompirjem, s salato ali redkvijo na mizo.

5. **Grahova salata.** Skuhaj oluščeni grah v slani vodi, kuhanega odcedi in zabeli mrzlega s kisom, oljem in drobno zrezanim česnom ali poprom.

6. **Leča v salati.** Izberi lečo, skuhaj jo mehko, odcedi, potresi z drobno zrezano čebulo ter zabeli z oljem in kisom. Okrog naloži na četrтинke narezanih, trdo kuhanih jajec in zel-nate salate.

7. **Zélena v salati.** Skuhaj oprano zéleno, pa ne premehko, olupi jo ter zreži na listke, osoli ter jo zabeli z oljem in kisom, potresi malo s stolčnim poprom in daj jo za prikuho na mizo, ali ji prideni kuhanega, na listke narezanega, z oljem in kisom zabeljenega krompirja.

8. **Pesa za salato.** Skuhaj oprano rdečo peso do mehkega; ko jo devaš kuhat, ne reži ji korenin, ker se izcedi sok. Kuhano odcedi, olupi, jo zreži na krhaljniku ali z nožem, osoli, potresi s kumno ter zabeli s kisom in oljem. Daj jo za prikuho na mizo.

9. **Črna redkev kot salata.** Črno redkev olupi, nastrgaj na strgalniku ali skrhljaj na krhljaču. Potrosi jo s soljo in polij z oljem. Daj z domačim ali rženim kruhom na mizo. Ali jo potresi na fižol, ki si ga pripravila z oljem in kisom.

10. **Korenje kot salata.** Koren ostrgaj, operi in skuhaj v slani vodi. Kuhanega zreži na listke in mrzle zabeli s kisom in oljem. Pridaj ščep popra in drobno zrezanega peteršilja. Vse dobro zmešaj in daj k pečenki na mizo.

11. **Kolerabe.** Zelene kolerabe olupi, potem jih skuhaj v slani vodi; ko so mehke, jih zreži na listke in mrzle zabeli s kisom in oljem. Prideni še ščep popra in če hočeš, tudi en kuhan, mrzel in na listke zrezan krompir.

12. **Jabolčnik iz suhih krhljev.** Skuhaj prav mehko $\frac{1}{2}$ litra opranih krhljev s toliko vode, da lahko vro, prideni jim kosček sladkorja in cimeta. Kuhane odcedi ter postavi krhljevko za nekaj časa vstran, krhlje pa pretlači skozi sito ali stroj. V kozo pa deni za žlico masla in ko je vroče, pridaj žlico sladkorja, da zarumeni, pridaj žlico moke in pest krušnih drobtin, premešaj, da se vse nekoliko zarumeni in pridaj pretlačene krhlje in krhljevko in par žlic vina, pa vse dobro zmešaj, pridaj še par zrn soli; kadar dobro prevre, stresi v

skledo ter postavi n. pr. k cmokom ali makaronom.

13. Dušêna jabolka. Deni v kozico za oreh masla; ko je vroče, mu pridaj kepico sladkorja in pest krušnih drobtin; ko se nekoliko zarumene, pridaj približno šest srednje debelih olupljenih in zrezanih jabolk, dve žlici vina, štiri žlice vode, kosček cimeta in limonove lupine. Pokrij in duši počasi 20 do 25 minut. Potem jih dobro zmešaj ter postavi na mizo k pečenki ali močnati jedi. Pa tudi za otroke in bolnike so tako pripravljena jabolka dobro krepčilo.

14. Kuhane črešnje s črnim kruhom. Liter črešenj kuhaj v $\frac{1}{2}$ litra vode, prideni kosček cimeta, limonove lupine in 3 dkg sladkorja (eno žlico). Ko so kuhane, stresi jih v skledo, v katero si narezala na majhne kose starega črnega kruha. Deni na hladno in daj za malo južino (malco) ali večerjo na mizo.

15. Črne bezgove jagode. Odberi lepe zrele bezgove jagode, deni jih v kozo, prideni zraven nekoliko stolčenega sladkorja, limonove lupine in cimeta, vode ne prilivaj, ker dajo same mokroto, pusti nekoliko prevreti, pa je gotovo. To je preskušena, posebno zdrava jed, lahko jo daš za prikuho na mizo.

16. Pomarančna salata. Pomaranče olup, nareži jih z ostrim nožem na ploščnate kosčke,

deni jih v skledo in polij z oslajenim vinom; ko se malo napoje, jih naloži v plitvo skledo ter deni na sredo vsakega kosčka žličico vkuhanih brusnic (mokric).

17. Rabarbara kot sladka salata. Stebelca rabarbare olup, razreži na pol prsta dolge kosčke, jih prevri v vrelem kropu in odcedi; medtem pa deni v kozico za $\frac{1}{4}$ kg stebelc: 5 dkg sladkorja, $\frac{1}{8}$ litra vode, tri žlice vina, kosček cimeta in limonove lupine. Ko že sladkor nekoliko časa vre, odstrani cimet in limone ter pridaj stebelca. Ko zavro, jih pusti 5 minut vreti, nato jih poberi v skledo, sok pa še malo pokuhaj. Potem ga vlij na stebelca ter daj mrzlo na mizo.

18. Češplje, sveže, kot kompot. Deni v lonec $\frac{1}{4}$ litra vode, 5 dkg sladkorja in kosček cimeta. Ko par minut vre, prideni $\frac{1}{2}$ litra opranih češpelj, pokrij jih in kuhaj počasi 10 do 15 minut. Nato jih stresi v skledo in daj mrzle na mizo. Ali pa skuhaj $\frac{1}{2}$ litra češpelj v $\frac{1}{2}$ litra vode, ki si ji pridala 5 dkg sladkorja in kosček cimeta. Ko so kuhane, jih stresi na polovico zrezane in opečene žemlje. Jed postavi mrzlo na mizo.

19. Češpljevec iz suhih češpelj. Suhe češplje operi, deni jih v lonec ter nali, dobro stlači, jih stresi v skledo in jim pridaj kosce črnega kruha. Ko jed omrzne, jo postavi na mizo.

VII. Jajčna jedila.

1. **Jajčna jed iz starih žemelj ali kruha z drobnjakom.** Zreži tri stare žemlje ali kruha na male kocke, stresi jih v skledo in polij z $1\frac{1}{2}$ osminko litra mrzlega mleka, pokrij ga vsaj za $\frac{1}{4}$ ure. Nato primešaj dve do tri žlice kisle smetane, dve dobro razmotani jajci, par zrn soli, žlico moke in za kavno žlico drobno zrezanega drobnjaka, vse skupaj prav narahlo zmešaj in stresi v ponev za omlete, v kateri si razgrela za pol jajca (4 dkg) masla; razravnaj do dva prsta na visoko in postavi za $\frac{1}{4}$ ure v pečico, da se zarumeni in speče. Pečeno pa zreži na kose in postavi s kislo repo ali špinačo na mizo.

2. **Jajčna jed.** Namaži plitvo porcelanasto skledo s surovim maslom, pridaj tri žlice kisle smetane, ubij noter dve do tri jajca, eno zraven drugega, potresi jajca z eno osnaženo in drobno zrezano sardelo, z žlico drobnjaka in eno žlico krušnih drobtin; polij po vrhu še za eno žlico razpuščenega surovega masla in postavi ta jajca v pečico, da nekoliko zakrcknejo.

Jajca postavi kot samostojno jed v tisti posodi, v kateri so se pekla, na mizo.

3. Krompirjeva jajčna jed s suhim mesom. Dve trdo kuhani jajci olupi in zreži na listke in ravno tako tri do pet celih, kuhanih in olupljenih krompirjev, osnaži dve sardeli, zreži jih na rezance, prideni tudi dve pesti kuhanega, drobno zrezanega suhega mesa. Namaži plitvo skledo z maslom, obloži jo najprej s krompirjevimi ploščami, po vrhu potresi meso, potem jajca in sardele, čez vse polij $\frac{1}{4}$ litra kisle smetane in postavi za $\frac{1}{4}$ ure v pečico, da se nekoliko zarumeni. (Na mizo postavi kot samostojno jed opoldne ali zvečer.)

4. Krompirjeva jajčna jed. Dve trdo kuhani jajci olupi in zreži na listke, ravno tako tri do pet celih kuhanih in olupljenih krompirjev; namaži plitvo skledo s surovim maslom, obloži jo najprej s krompirjevimi ploščami, nekoliko posoli, nato položi jajca, sol in zopet krompir, čez vse pa polij štiri do šest žlic kisle smetane in postavi v pečico za $\frac{1}{4}$ ure, da se nekoliko zarumeni. (Na mizo postavi kot samostojno jed.)

5. Jajčni zavitek s trpotcem. (Vegetarijansko.) Zmešaj v loncu eno jajce, ga malo osoli in mu pridaj eno žlico drobno zrezanega trpotca, razravnaj to mešanje v široko plitvo ponev, v kateri si razgrela za žlico masti, ga

hitro speci najprej na eni, in potem, ko si ga obrnila, še na drugi strani. Zvij ga kakor štruklje in postavi kot močnato jed na mizo.

6. Jajčni zavitek z drobnjakom. (Vegetarijansko.) Se pripravi ravnotako, samo primešaj namesto trpotca žlico drobno zrezanega drobnjaka.

7. Jajčni zavitek z žajbljem. (Vegetarijansko.) Se pripravi ravnotako, samo da primešaš namesto druge zelenjave pičlo žlico drobno zrezanega žajblja.

8. V kislični polivki zakrknjena jajca. Kislično perje operi, drobno seseklaj (za dve žlici), v kozi pa razgrej za pol drobnega jajca surovega masla; ko se segreje, mu pridaj pol žlice moke; ko se nekoliko speni, deni vanjo kislico, zalij s $\frac{1}{4}$ litrom goveje ali postne juhe, osoli in ko par minut vre, pridaj še za žlico kisle smetane. Ko prevre, je gotova. Deni to polivko v plitvo skledo, ubij šest jajec vanjo, eno poleg drugega, vsako jajce povrh po-tresi nekoliko s soljo in če hočeš tudi s poprom in drobnjakom. Daj skledo za par minut v pečico, da se jajca prav malo zakrknejo. Postavi kot samostojno jed po juhi postni ali mesni dan.

9. Jajčni podmet s šunko. Ubij tri jajca v skledo, prilij štiri žlice mleka, osoli, prideni žličico drobno zrezanega drobnjaka in vse sku-

paj zlij v dve žlici raztopljenega surovega masla ali masti, dobro mešaj, da se jajca nekoliko zakrknajo. Potem jih pa stresi na krožnik in jim potresi po vrhu eno pest dobro zrezanega suhega mesa.

10. Jajčni zavitek s šunko. Zbrodi v lončku eno jajce, ga malo osoli in vlij v široko, plitvo ponev, v kateri si raztopila žlico masti ter ga cvri, da se najprej na eni in potem, ko si ga obrnila, še na drugi strani zarumeni. Nato ga potresi z drobno zrezanim kuhanim suhim mesom (eno žlico), zvij kakor zavitek in še gorkega postavi na mizo, samega ali s salato.

11. Jajčni zvitek z makaroni. Razmotaj v lončku eno jajce, ga osoli in stresi v plitvo kozo, ki si v njej prej raztopila za oreh masla; nagni kozo sem in tja, da se razleze po ponvi; ko se na eni strani zarumeni, obrni še na drugo. Posebej pa kuhaj in pripravi makarones sardelami ali laške makarone. Ko je zvitek pečen, ga nadevaj z makaroni, ga zvij in daj kot samostojno jed s salato na mizo. Če potrebuješ več, pa vlij več jajec; za vsak zvitek zadoštuje eno jajce.

12. Jajčna jed s slanino in krompirjem. Nareži $\frac{1}{4}$ kg prekajene slanine na tanke zrezke in jih peci v surovem maslu tako, da se na obeh straneh zarumene. Potem zreži primerno množino kuhanega in olupljenega krompirja

(6 do 8) na plošče ter ga peci s slanino. Nato zlij dve razmotani jajci h krompirju in slanini, nekoliko posoli, vse skupaj narahlo premešaj in postavi jed na mizo.

13. Jajčni podmet z ocvirki. Zmešaj v lončku tri cela jajca, $\frac{1}{8}$ litra mleka in nekoliko soli ter vlij vse v ponev, v kateri si razbelila eno veliko žlico drobnih, a ne presuhih ocvirkov, in mešaj na ognju, da se zakrkne in nekoliko zgosti, pridaj še ščep popra in postavi jed samo s kruhom ali krompirjem na mizo.

14. Jajčna jed s sardelami. Namaži plutvo porcelanasto skledo ali okroglo plutvo ponev s surovim maslom, pridaj tri žlice kisle smetane, ubij noter dva do tri jajca, eno zraven drugega. Potresi jajca z osnaženo in drobno zrezano sardelo, z žlico drobnjaka in žlico krušnih drobtin. Polij po vrhu še za žlico razpuščenega surovega masla in postavi ta jajca v pečico, da nekoliko zakrknejo (10 minut). Jajca postavi kot samostojno jed po juhi na mizo v isti skledi, v kateri so se pekla.

15. Krompir z jajcem. Skuhaj dva srednje debela krompirja; kuhana olupi in zreži na male kocke. Razgrej v kozi za žlico surovega masla, pridaj krompirjeve kocke, nekoliko soli, za ščep popra in eno razmotano jajce, vse skupaj premešaj in postavi za 5 minut v vročo pečico, da se jajce nekoliko zakrkne. Pečeno

zmešaj, stresi v skledo in postavi kot prikuho s salato, špinačo ali čim enakim na mizo.

16. Mavrahova jajčna jed. Zmešaj v lončku dve jajci, osoli jih, pridaj dve do tri žlice opranih, drobno zrezanih mavrahov, žličico moke in žličico drobno zrezanega zelenega peteršilja. V kozi pa razgrej za žlico masti in stresi vanjo zmešana jajca, postavi v pečico za 10 do 15 minut, da se nekoliko zarumene. Pečeno zreži in daj s salato na mizo.

17. Ohrovtovo brstje z jajcem. Skuhaj pest ohrovtovega brstja, osoli ga in odcedi. Razbeli v plitvi kozi žlico surovega masla ter pridene kuhano brstje, ki ga parkrat premešaj. Posebej ubij v lonček eno jajce, ga zmešaj in potem polij po brstju, ki ga postavi v pečico, da se jajce zakrckne.

18. V smetani zakrknjena jajca. V plitvo, s surovim maslom pomazano skledo ali kozo deni štiri žlice kisle smetane in ubij štiri cela jajca tako, da padejo drugo poleg drugega. Jajca povrh osoli, potresi s pestjo drobtin z zrezanim drobnjakom ali z zrezano sardelo ter peci v pečici 20 minut, da se dodobrega zakrcknejo. Na mizo jih postavi v posodi, v kateri si jih pekla.

19. Zakrknjena jajca. Pristavi v kozo vode, osoli jo, in ko zavre, ubij v vodo jajce; ko se

malo zakrkne, ga daj s penovko na sito, da se odteče.

20. **Mavrahova jajčna jed.** Zmešaj v lončku dve jajci, osoli jih, pridaj dve do tri žlice opranih, drobno zrezanih mavrahov, žličico moke in žličico drobno zrezanega zelenega peteršilja. V kozi pa razgrej za žlico masti in stresi vanjo zmešana jajca, postavi v pečico za 10 do 15 minut, da se nekoliko zarumene. Pečeno zreži in daj s salato na mizo.

21. **Bezgovo cvetje, ocvrto.** Bezgovo cvetje osnaži, operi ter položi na rešeto, da se odteče. Stepi eno jajce, malo osoli, primi cvetje za pecelj, pomoči v jajca in ocvri v razbeljeni masti.

VIII. Različna jedila.

1. **Makaroni z jabolki.** Nalomi v skledo makaronov in jih polij z vrelo vodo. Potem zavri v kozi vode, osoli jo in stresi vanjo poparjene makarone, katere kuhaj 20 minut. Nato jih stresi na rešeto in polij z mrzlo vodo. Sedaj namaži kozo s surovim maslom in naloži v njo vrsto makaronov in semtertja kosček surovega masla, potem eno vrsto na plošče narezanih kislih jabolk, po jabolkih žličico stolčenega sladkorja in ščep cimeta in zopet makaronov, surovo maslo in jabolka. Ko je koza polna, jo pokrij in postavi za pol ure v pečico. Potem jed premešaj, stresi v skledo in postavi na mizo za močnato jed.

2. **Makaroni s sardelami.** Nalomi v skledo 20 dkg makaronov na dva prsta dolge kosčke, deni jih v skledo in polij z vrelim kropom. Potem jih vzemi iz kropa in kuhaj v vrelem slanem kropu 20 do 25 minut. Nato jih stresi na rešeto in polij z mrzlo vodo. V kozo pa deni dve žlici surovega masla ali masti ter v razgreto deni pest kruhovih drobtin. Ko se nekoliko zarumene, jim prideni dve osnaženi in

dobro sesekljeni sardeli, jih parkrat premešaj in jim prideni odtečene makarone. Vse skupaj še duši par minut in večkrat premešaj. Končno stresi makarone na krožnik ter jih daj na mizo kot samostojno jed s salato. (Za 3 osebe.)

3. Okisani rezanci. Stresi na desko pičlega $\frac{1}{2}$ litra moke, na sredo napravi jamico in v njo ubij jajce in prilij tri žlice vode; iz tega napravi z nožem in rokami testo, katero dobro pogneti. Iz testa napravi dva hlebčka in jih razvaljaj za nožev rob na debelo. Razvaljane krpe razgrni po čistem prtiču, da se osuše, prereži vsako po sredi, zgani skupaj in zreži drobne rezance, katere zakuhaj v 2 litrih vrele slane vode. Ko so 10 minut vreli, jim pridaj rumeno prežganje iz 4 dkg masti in dveh žlic moke. Ko še par minut vre, jim pridaj žlico kisa in stresi v skledo. (Na mizo postavi kot samostojno jed. Za štiri osebe.)

4. Rezanci s sirom. Napravi rezance iz pičlega $\frac{1}{2}$ litra moke, enega jajca in treh žlic vode. Zreži jih na prst dolge in pol prsta široke rezance. Skuhaj jih v $1\frac{1}{2}$ litru vrele slane vode, nato jih odcedi, v kozico pa deni tri žlice stopljenega surovega masla ali masti in pest krušnih drobtin. Ko se drobtine rumene, stresi vanje rezance in $\frac{1}{4}$ litra zdrobljenega sira. Nato vse dobro zmešaj, postavi na pečico za par minut in daj na mizo. (Za 3 do 4 osebe.)

5. Rezanci s paradižniki. Napravi rezance kakor zgoraj. Skuhaj jih v $1\frac{1}{2}$ litru vrele slane vode, nato jih odcedi. V kozico pa deni dve žlici stopljene masti; ko se razgreje, ji prideni pest krušnih drobtin; ko se drobtine zarumene, stresi vanje odcejene rezance. Posebej pa deni v kozo dve žlici pretlačenih paradižnic, pridaj jim dve žlici juhe ali vode in jih, ko prevro, pridaj rezancem ter dobro premešaj. Naloži na krožnik in potresi s parmezan-skim sirom. (Za 3 do 4 osebe.)

6. Grah z rezanci. Se ravno tako pripravi kakor grah z makaroni, samo da namesto makaronov skuhaš široke rezance.

7. Jabolka s fižolom. Kuhaj $\frac{1}{4}$ litra fižola, med kuhanjem ga osoli in kuhanega odcedi. Posebej pa kuhaj kaka štiri olupljena, srednje debela jabolka v $\frac{1}{2}$ litra vode, pridaj jim kepico sladkorja in ko se razkuhajo, jim pridaj odcejeni fižol in pest krušnih drobtin, ki si jih zarumenila v žlici surovega masla, vse skupaj zmešaj in za par minut pokrij s pokrovko. Na mizo jih postavi kot samostojno jed z makaroni ali s cmoki. (Tudi za prikuho jih lahko postaviš na mizo. Za 2 osebi.)

8. Koruzna polenta. Stresi v 1 liter slanega kropa $\frac{1}{2}$ litra koruznega zdroba, napravi v sredi do dna luknjo s kuhalnico, da se zdrob prekuha, pusti ga vreti 10 minut, potem ga

začni mešati, dokler se popolnoma ne zgosti, razbeli v bolj veliki ponvi 5 dkg masti, stresf v mast polento, dobro jo skupaj z žlico stlači. Zvrni polento na krožnik in jo reži na kosce kakor potico in daj k omaki na mizo. (Za 4 osebe.)

9. **Koruzna polenta z jajčnim podmetom.**

Napravi koruzno polento kakor št. 8. Zreži jo na kose ter jo naloži v okroglo, bolj plitvo skledo, polij jo s 6 dkg razgretoga surovega masla in deni za 10 minut v pečico. Med tem napravi sledeči jajčni podmet: zmešaj dve jajci, štiri žlice mrzlega mleka in malo osoli. To zlij v ponev, ki si v njej razgrela 2 dkg surovega masla ali masti in mešaj z leseno žlico ali viličami, da se nekoliko strdi in je še mehak. Ta podmet stresi čez polento bolj v sredo in daj takoj na mizo za samostojno ali jajčno jed. (Za 3 do 4 osebe.)

10. **Sirov puding.** Mešaj v skledi eno celo jajce z 2 dkg surovega masla, žlico kisle smetane in nazadnje 5 dkg pšeničnega zdroba s par zrni soli. Nato stresi testo v mal prtič, ki si ga dobro zmočila in ožela, ga narahlo zavij in z vrvico poveži in ga kuhaj v slani vodi najmanj pol ure. Kuhani puding odvij, zreži ga na kose in zabeli s surovim maslom. (Za 1 do 2 osebi.)

11. **Sveže češplje s koruznim zdrobom.**

Operi 20 do 25 svežih češpelj, deni jih v lonec in naliij z $1\frac{3}{4}$ litrom vode, kuhaj jih $\frac{1}{2}$ ure, nato prideni češpljam $\frac{1}{4}$ litra koruznega zdroba in kuhaj počasi še 20 minut, osoli in pridaj kepico sladkorja, stresi v skledo in povrhu zabeli z žlico vročega masla ali masti. Daj na mizo kot samostojno jed. (Za 2 do 3 osebe.)

12. **Sveže češplje s pšeničnim zdrobom.**

Operi 15 do 20 svežih češpelj, deni jih v lonec in naliij $1\frac{1}{4}$ litra vode, kuhaj jih $\frac{1}{2}$ ure, nato prideni češpljam $\frac{1}{8}$ litra pšeničnega zdroba in kuhaj počasi še 15 do 20 minut, osoli in pridaj kepico sladkorja, stresi v skledo in po vrhu zabeli z eno žlico razbeljenega masla ali masti. (Za 2 do 3 osebe.)

13. **Suhe češplje s koruznim zdrobom.**

Operi $\frac{1}{4}$ litra suhih češpelj, deni jih v lonec in naliij z vodo ($1\frac{3}{4}$ litra) in jih kuhaj $\frac{1}{2}$ ure; nato jim prideni $\frac{1}{4}$ litra koruznega zdroba in kuhaj počasi še 20 minut, osoli in pridaj kepico sladkorja, stresi v skledo in po vrhu zabeli z eno žlico vročega masla ali masti. Daj na mizo kot samostojno jed. (Za 2 do 3 osebe.)

14. **Zdrobov jabolčni sok.** Olupi štiri precej debela jabolka, zreži kar je dobrega, deni v lonec, naliij $1\frac{1}{2}$ litra vode ter kuhaj $\frac{1}{2}$ ure. Ko so jabolka mehka, vodo odlij ter prilij $\frac{1}{8}$ litra zdroba, dobro zmešaj ter vodo, katero si prej odcedila, zopet prilij in kuhaj še $\frac{1}{4}$ ure; potem

razbeli za orehovo velikost masla in zabeli v loncu, ali namesto da bi zabelila, postavi nezabeljenega na mizo z mlekom.

15. Krpice z orehi. Napravi testo iz pičlega $\frac{1}{2}$ litra moke, enega jajca in treh žlic vode. Zvaljaj ga za nožev rob na debelo, osušene pa zreži (s koleščkom, ki ga rabiš za flancate) na štirivoglate krpice. Skuhaj jih v $1\frac{1}{2}$ litru vrelega osoljenega kropa, stresi jih na rešeto, da se odtečejo. V kozo pa deni tri žlice stopljenega surovega masla in žlico sladkorja. Ko sladkor zarumeni, dodaj $\frac{1}{4}$ litra drobno zrezanih orehov, malo stolčenih klinčkov in cimeta ter odcejene krpice. Dobro vse premešaj ter postavi za par minut v pečico in postavi kot močnato jed na mizo. (Za 4 osebe.)

16. Zabeljene krpice. Napravi krpice kakor zgoraj. Kuhane in odcejene stresi v kozo, v kateri si zarumenila v dveh žlicah surovega masla, pest krušnih drobtin; malo jih prepolji in postavi za par minut v pečico. Postavi jih na mizo kot samostojno jed.

17. Rezančna potica s svinjino. Napravi iz enega jajca in $\frac{1}{4}$ litra moke testo, ga razvaljaj in osušene krpe zreži na prst široke rezance. Skuhaj jih v slani vodi (10 minut), kuhane pa odcedi. Med tem pa vmešaj tri žlice goste kisle smetane, 2 rumenjaka, pest drobno zrezane prekajene in kuhane svinjine, ve-

liko žlico drobtin, dveh beljakov sneg, malo drobno zrezanega zelenega peteršilja in odcejene ter ohlajene rezance, vse dobro premešaj in stresi v dobro pomazano in z drobtinami potreseno kozo, po vrhu lepo razravnaj ter peci $\frac{1}{4}$ ure. Pečeno stresi na krožnik in postavi kot močnato jed na mizo štirim osebam.

18. Žemeljni cmoki s svinjino. Zreži na male kocke tri stare, ne presuhe žemlje. Razgrej za jajčno velikost masti, v razbeljeno mast stresi polovico žemeljnih kock; ko se nekoliko zarumene, jih poberi iz masti ter jih prideni v skledo k ostalim kockam. Potem razmotaj v lončku eno jajce in $\frac{1}{8}$ litra mrzlega mleka, s tem polij kocke, prideni jim žlico drobno zrezanega zelenega peteršilja in pest drobno zrezanega suhega mesa; vse dobro zmešaj in pokrij za kake $\frac{1}{2}$ ure, da se žemlje napoje. Potem jim primešaj eno žlico moke, zmešaj in napravi iz tega 8 do 9 enako velikih cmokov. Zakuhaj jih v vrelo juho in pusti počasi vreti $\frac{1}{4}$ ure. (Kadar delaš cmoke, pomoči roke pri vsakem cmoku v vodo.) (Za 2 do 3 osebe.)

19. Mesni zvitki (žlinkrofi). Napravi testo kakor za rezance, samo bolj mehko, iz dveh jajc, $\frac{1}{2}$ litra moke in par žlic vode. Potem deni v kozo za žlico masti in nekoliko drobno zrezane čebule; ko je nekoliko rumena, prideni za žličico zrezanega zelenega peteršilja in po-

lovico kuhanih telečjih pljuč (kakih 35 dkg), ali mrzlega kuhanega ali pečenega mesa, tudi lahko primešaš k mesu kuhanega in drobno zrezanega rajželjca, potem duši meso ali pljuča kakih 10 minut. Postavi potem na stran in primešaj v mleko napojeno in prav narahlo ožeto žemljo ali kruh, pa tudi eno debelo jajce, dobro zmešano pridaj mesu, nekoliko osoli, pridaj še za ščep popra, majeronovih plevic, žlico kisle smetane in pest krušnih drobtin. Nato razvaljaj testo kakor za rezance (nudeljne) in pokladaj omenjeni nadev s kavno žlico kupček za kupčkom en prst narazen, kupčke s testom zakrij in okrog vsakega pritisni nekoliko s prstom in obreži z zobčastim kolescem. Dvigni vse štiri vogale ter jih stisni s prsti; na vrhu v sredi, kjer testo skupaj pride, pritisni s prstom. Žlinkrofe kuhaj v vreli juhi 10 do 15 minut.

20. Zabeljeni zvitki. Pripravi zvitke kakor za juho, skuhaj jih v slani vodi (kuhati jih moraš v prostorni posodi), kuhane pa odcedi in stresi v skledo, jih potresi s krušnimi drobtinami in zabeli z vročo mastjo, v kateri si zarumenila kosček čebule. Postavi zvitke kot samostojno jed opoldne ali zvečer.

21. Idrijski zvitki (žlinkrofi). Napravi testo kakor za rezance, samo bolj mehko iz enega jajca, iz treh do štirih žlic vode in približno

15 dkg moke. Za nadev (filo) skuhaj štiri do pet srednje debelih krompirjev; kuhane odcedi in olupi, deni v lonec in s kuhalnico dobro stlači, razgrej za žlico masti ali ocvirkov in s tem zabeli krompir, pridaj nekoliko soli, dve pesti krušnih drobtin in eno jajce; vse skupaj dobro premešaj. Če hočeš, pridaj tudi za ščep popra. Nato razvaljaj testo kot za rezance (nudeljne). Nanj pokladaj narejeni nadev kupček za kupčkom (za debel oreh) za prst narazen; kupčke zakrij s testom in okrog vsakega pa pritisni nekoliko s prstom in obreži z zobčastim kolescem, ali dvigni vse štiri vogle ter jih stisni s prsti na vrhu v sredi, kjer testo skupaj pride. Žlinkrofe kuhaj v vreli osoljeni vodi (ne pretesno) 10 do 15 minut, kuhane odcedi in stresi v skledo, jih potresi s krušnimi drobtinami in zabeli z vročo mastjo, v kateri si zabelila kosček čebule. Postavi žlinkrofe kot samostojno jed na mizo opoldne ali zvečer.

22. Krompirjevi žlinkrofi s svinjskim suhim mesom. Napravi vse kakor pri idrijskih žlinkrofih, samo med nadev primešaj par žlic drobno zrezanega suhega svinjskega mesa.

23. Krompirjevi žlinkrofi s parmezanskim sirom. Napravi prav tako kakor pri idrijskih žlinkrofih, samo med nadev primešaj za eno žlico parmezanskega sira.

24. Krompirjevi zrezki. Skuhaj štiri de-

bele krompirje; kuhane odcedi, olupi ter nastrži v skledo. To krompirjevo kašo osoli, ji vmešaj dve žlici kisle smetane in 1 celo jajce ter jo pogneti. Iz te zmesi naloži na desko kupčke, ki jih potlači na 1 prst debele zrezke ter po obeh straneh potresi z drobtinami, nato pa speci v razbeljeni masti tako, da postanejo na obeh straneh lepo rumeni.

25. Krompirjeva potica. Olupi krompir, operi ga in prereži čez pol; skuhaj in osoli; kuhanega odcedi in s kuhalnico dobro stlači; razbeli v kozi, v kateri ga misliš peči, masti in pridene kosček čebule; ko je rumena, zabeli krompir, nekoliko masti pa pusti v kozi, v katero deni stlačeni krompir; daj ga za 10 do 15 minut v pečico, da se malo zarumeni, nato ga stresni na krožnik in daj na mizo.

26. Krompirjevi polumesci. Deni na desko pol kilograma kuhanega in pretlačenega krompirja, 1 jajce, 1 žlico sesekljanih in razgretih ocvirkov, 1 žlico kisle smetane, soli in $\frac{1}{4}$ kg moke. To vse narahlo pogneti in razvaljaj pol prsta na debelo, izkroži s krofovimi vbodcem v polmesce, zloži jih na pomazano pekačo enega zraven drugega, pomaži jih po vrhu z jajcem, postavi jih v srednje vročo pečico in peci $\frac{1}{4}$ ure. Pečene postavi s salato na mizo ali okrog kake pražene jedi.

27. Krompirjev kipnik. Vmešaj v skledi

žlico kisle smetane, za oreh surovega masla, 1 rumenjak in 1 celo jajce, dodaj 3 srednje debele, kuhane, pretlačene in ohlajene krompirje, za nožev konico soli, 1 žlico parmezanskega sira ter 2 pesti z mlekom napojenih krušnih drobtin. Vse to narahlo zmešaj in deni v model, ki si ga namazala s surovim maslom in potresla z drobtinami ter ga peci 15 do 20 minut v pečici. Na mizo ga daj kot prikuho ali kot samostojno jed s salato ali kislim zeljem.

28. Krompirjevi štruklji št. 1. Skuhaj, olupi in ostrgaj ali pretlači 6 srednje debelih krompirjev, deni jih na desko, malo osoli, dodaj eno žlico kisle smetane in 1 jajce, z nožem testo zmešaj in pogneti z $\frac{1}{4}$ l pšenične ali ječmenove moke. V ponvi pa razgrej 4 dkg masla ali masti in zarumeni v njej 3 pesti krušnih drobtin. Testo razvaljaj na z moko potresenem prtiču za nožev rob debelo in potresi po vsem testu z ocvrtimi drobtinami. Testo zvij in ga deni v moker prtič, poveži z nitjo in ga v vreli slani vodi kuhaj 20 do 25 minut. Kuhane štruklje odvij in zreži na dva prsta široke poševne kose, naloži jih na krožnik ter zabeli z vročo mastjo, v kateri si zarumenila žlico drobtin. Na mizo jih postavi kot samostojno jed ali kot prikuho s kislim zeljem, s praženimi jabolki ali kako omako.

29. Krompirjevi štruklji s šunko. Napravi

vse kakor prejšnje štruklje, potresi še za pest drobno zrezanega kuhanega suhega mesa.

30. Rogljički iz krompirjevega testa. Skuhaj, olupi in nastrgaj ali stlači 6 srednje debelih krompirjev, deni jih na desko, malo osoli, dodaj 1 žlico kisle smetane in 1 jajce, z nožem testo zmešaj in pogneti z $\frac{1}{4}$ litrom pšenične ali ječmenove moke. Iz tega testa napravi 35 rogljičkov, vsakega povaljaj v moki; ko jih pokladaš na desko, glej, da se deske ne primejo. Razgrej v široki plitvi ponvi za pol prsta na debelo masti, v razgreto pokladaj rogljičke enega zraven drugega, in ko se zarumene po eni strani, jih obrni, da še po drugi zarumene. (Na mizo jih postaviš lahko kot prikuho ali močnato jed.)

31. Krompirjevi štruklji št. 2. Skuhaj 2 bolj debela olupljena krompirja, kuhana odcedi in pretlači skozi cedivko, prideni $\frac{1}{4}$ litra moke, malo soli, žlico kisle smetane in pol raztepenega jajca, stresi na desko in iz tega napravi testo. V ponvi pa razgrej za 1 žlico masti in zarumeni v njej pest krušnih drobtin. Testo razvaljaj na z moko potresenem prtiču za nožev rob na debelo in potresi z ocvrtimi drobtinami. Testo zvij v zvitek in ga položi v moker prtič, poveži z nitjo in ga v vreli slani vodi kuhaj 20 do 25 minut. Kuhane štruklje odvij in zreži na 2 prsta široke pošev-

ne kose, naloži jih na krožnik ter zabeli z vročo mastjo, v kateri si zarumenila žlico krušnih drobtin.

Preprosta mesna jedila.

32. Polpete iz mesa. Zreži na drobno ostanke kuhanega ali pečenega mesa (približno $\frac{1}{4}$ kg). V kozi razpali za malo žlico masti, dodaj drobno zrezanega zelenega peteršilja in zrezano meso. Ko se praži 1 minuto med vednim mešanjem, odstavi kozo, in ko se shladi, dodaj polovico v vodi namočene in ožete žemlje, 1 žlico kisle smetane, 1 drobno jajce, nekoliko soli, za ščep popra in majaronovih plev in 1 pest krušnih drobtin in vse dobro zmešaj. Potresi desko z drobtinami in stresi meso nanjo, povaljaj ga kot štruco ter zreži enakomerno na 20 delov, vsakega za prst na debelo na okroglo razravnaj in ga povaljaj v krušnih drobtinah po obeh straneh. Potem deni v plitvo kozo nekoliko masti; ko je vroča, položi v kozo polpete, vedno drugo poleg druge ter jih hitro speci, najprvo na eni strani, potem pa še na drugi. Naloži jih na krožnik in jih daj s kako prikuho, na primer s kisko repo, zeljem, šaro, mešanico, z okisanim krompirjem, sladkim ali posiljenim zeljem ali s salato na mizo. (Za 5 ali 6 oseb.)

33. Sarma. Skuhaj perišče kislega zelja, ga podmeti, zabeli, osoli, stresi v široko kozo

in pridaj veliko žlico pretlačenih praadižnikov. Sesekljaj 15 dkg surovega svinjskega mesa, deni ga v kozico, v kateri si razbelila nekoliko masti in v njej zarumenila malo drobno zrezane čebule. Ko se meso opraži, mu pridaj 3 žlice opranega riža, vse malo premešaj in prilij osminko litra gorke vode. Ko se voda nekoliko posuši (7 minut), postavi jed na hladno in v hladno primešaj drobno jajce, ščep popra in malo soli. Vse zmešaj in naloži na list kislega zelja, če imaš cele glave skisane, če pa teh nimaš, pa tudi v liste svežega zelja, ki jih pa prej prevri in nadevane zvij v klobase. Pokladaj jih v pripravljeno zelje drugo poleg druge. Nato pokrij kozo in duši še 20 do 25 minut, da se riž zmehča. Jed postavi na mizo s krompirjem v oblicah. (Za 3 do 4 osebe.)

34. Karfijolna pasteta. Osnaži srednje veliko karfijolo, razcepi jo na posamezne kosce (cvetke), jo skuhaj v slani vodi in odcedi. V skledi pa zmešaj 5 dkg surovega masla, 2 rumenjaka, sneg 2 beljakov, veliko pest krušnih drobtin in 4 žlice drobno zrezanega suhega mesa ter odcejeno karfijolo. Ko si vse narahlo zmešala, stresi v dobro pomazan model in kuhaj v sopari. Postavi model v kozo, v kateri je toliko vroče vode, da sega do polovice modela. Postavi v pečico in kuhaj pol ure. Na mizo jo postavi kot samostojno jed. (Za 2 osebi.)

35. Makaroni z rumenjakom. Polij $\frac{1}{4}$ kg pol prsta dolgih makaronov z vrelo vodo. Potem jih odlij in stresi v slan krop ter kuhaj 20 do 25 minut. Kuhane stresi na rešeto, polij jih z mrzlo vodo in pusti, da se odteko. V skledi pa mešaj 4 žlice kisle smetane, 1 rumenjak in 4 žlice pretlačenih paradižnikov; pridaj odcejene makarone, vse skupaj dobro zmešaj in stresi v pomazano kozo ter postavi v pečico 15 do 20 minut, da se speče. (Pečene makarone stresi na krožnik in jih postavi kot samostojno jed s parmezanskim sirom na mizo, 4 osebam.)

36. Makaroni s paradižniki. Skuhaj $\frac{1}{4}$ kg makaronov kakor zgoraj. Posebej v lončku pa kuhaj srednje debel paradižnik v osminki litra vode, kuhanega pretlači z vodo vred skozi sito. V kozo pa razbeli veliko žlico (4 dkg) masti; v razpaljeno deni pest krušnih drobtin; ko se zarumené, pridaj pretlačeni paradižnik; ko prevre, pridaj odcejene makarone. (Premešaj in jih postavi s parmezanskim sirom na mizo 3 do 4 osebam.)

37. Pljuča s krompirjem. Pljuča (goveja, telečja, prašičeva, koštrunova ali tudi srce) skuhaj skoro do mehkega s čebulo in peteršiljem in jih potem zreži na drobne rezance. Nato napravi prežganje za pol kg pljuč: vzemi 5 dkg (za 2 žlici) masti, 1 žlico moke, in ko se moka prav malo zarumeni, pridaj še za žlico

krušnih drobtin in drobno zrezanega zelenega peteršilja in čebule, še parkrat premešaj in pridaj zrezana pljuča; duši jih nekoliko (par minut), zalij s $\frac{3}{8}$ litra juhe, pridaj kosček limonove lupine, vejico majerona, kuhaj 10 minut, nazadnje okisaj s kisom ali limono. V pljuča lahko daš posebej kuhan, olupljen in na male kocke zrezan krompir ali kruhove cmoke, ali široke rezance. (Za 4 do 6 oseb.)

38. Kislo zelje s prekajenim svinjskim mesom in krompirjem. Kuhaj pol ure veliko pest kislega zelja v vreli, osoljeni vodi. Kuhanega odcedi. Namaži primerno kozo z mastjo, nareži na mast srednje debel, kuhan, olupljen krompir, nanj za 2 prsta visoko zelja; na zelje položi tanke rezine prekajenega in kuhanega svinjskega mesa (cesarsko meso ali kaj drugega, bolj mastnega); vrh zelja zopet 1 narezan krompir in na krompir 1 do 2 žlici kisle smetane. Postavi jed za četrto ure v pečico, potem stresi na krožnik in postavi kot samostojno jed na mizo. (Za pol kg zelja zadostuje $\frac{1}{4}$ kg mesa in 3 krompirji. Za 3 do 4 osebe.)

39. Karfijola v kisli smetani. V skledo, ki je namazana s surovim maslom, naloži plast kuhane karfijole in jo potresi s kuhano in se-sekljano šunko. Potem naloži drugo plast karfijole itd., polij z $\frac{1}{4}$ litrom kisle smetane, v katero si zamešala 1 rumenjaka in jo potresi z

žlico parmezanskega sira. Skledo postavi za $\frac{1}{4}$ ure v pečico, da se nekoliko zapeče. (Postavi jo na mizo kot samostojno jed 2 osebama.)

40. **Laški makaroni.** Pol kilograma makaronov nalomi na prst dolge kosčke, operi jih z vrelo vodo in kuhaj 20 do 25 minut v slani vodi. Ko so kuhani, jih stresi na rešeto, da se odteko in oplakni z mrzlo vodo. Potem razgrej v kozi za 2 jajci (10 dkg) surovega masla, v kozo stresi makarone, jih premešaj in jih polij s polivko paradižnikov. Polivko pripravi tako-le: 4 srednje debele paradižnike razpolovi, deni jih v kozo in jim prideni nekoliko surovega masla ali masti in pa par kosčkov čebule; ko se nekoliko popražijo, prilij $\frac{1}{4}$ litra gorke slane vode ter jih kuhaj še $\frac{1}{4}$ ure, nato jih pretlači skozi sito in jih primešaj k makaronom. Te potresi s parmezanskim sirom in jih pokrite postavi na stran, kjer jih pusti stati 5 minut. Postavi k makaronom še zribanega parmezanskega sira. (Za 4 osebe.)

41. **Makaroni z gobami.** Skuhaj v slani vodi 10 dkg za prst dolgih makaronov. Kuhane odcedi, polij z mrzlo vodo in stresi na rešeto. Potem jih deni v globoko skledico in polij z vročim surovim maslom (za 1 žlico). Vrh makaronov pa naloži dušenih gob tako, da so makaroni z gobami pokriti. Gobe pa tako-le pri-

pravi: Deni v kozo za žlico olja in ravno toliko surovega masla, strok drobno zrezanega česna, čebule in zelenega peteršilja, gobe in nekoliko soli, za ščep popra ter vse skupaj pokrito duši, med dušenjem prilij 1 ali 2 žlici juhe. Ko so gobe gotove, obloži z njimi pripravljene makarone. (Za 2 do 3 osebe.)

42. Fižolov jabolčnik. Skuhaj v loncu liter svežega, oluščnega fižola v enem litru vode in ga osoli. Posebej pa skučaj 5 do 7 srednje debelih jabolk v $\frac{3}{4}$ litra vode. Ko je fižol kuhan, ga stlači in pretlači skozi sito z vodo vred v jabolka. Potem ocvri na žlici masti polovico stare, na kocke zrezane žemlje ter jo zamešaj v jabolčnik. Ko prevre, ga premešaj in gorkega postavi na mizo 4 osebam.

43. Fižol z jabolki. Skuhaj v loncu liter svežega in oluščnega fižola s $\frac{3}{4}$ litrom vode in ga osoli. Posebej pa skučaj 5 do 7 srednje-debelih olupljenih in na kosce narezanih jabolk s pol litrom vode. Ko je vse kuhano, stresi skupaj in zabeli s prežganjem iz žlice masti in pol žlice moke. Prevri še in postavi jed na mizo 4 osebam.

44. Sveže češplje s fižolom. Skuhaj 20 češpelj v pol litru vode. V drugem loncu pa skučaj pol litra svežega, oluščnega fižola v $\frac{3}{4}$ litra vode ter ga osoli. Ko je vse skuhano, češplje in fižol stresi v skledo, premešaj in

daj mrzlo na mizo. Če hočeš, pa v jed zamešaj polovico na male kocke zrezane in v žlici masti ocvrte žemlje in postavi gorko na mizo 4 osebam.

45. Svež fižol z zeljem in rižem. Skuhaj pol litra olušččenega fižola v pol litru vode in ga osoli; posebej pa kuhaj 1 krožnik na debelo narezanega in poparjenega svežega zelja. Ko je zelje skoro kuhano, mu pridaj 2 pesti riža, ki ga kuhaj $\frac{1}{4}$ ure, potem mu prideni kuhani fižol in prežganje, katero napravi iz žlice masti in pol žlice moke; ko vse skupaj prevre, daj kot prikuho ali samostojno jed na mizo.

46. Fižol z makaroni. Kuhaj v loncu pol litra namočenega fižola (3 in pol litra vode), osoli ga. Posebej kuhaj v slani vodi 20 do 30 dekagramov makaronov (katere prej zlomi na pol prsta dolge kose in jih z vročo vodo pred kuhanjem polij). Kuhane odcedi ter jih primešaj fižolu. Napravi prežganje iz 7 dkg masti, 7 dkg moke (približno 2 žlici masti in 2 žlici moke); razredči prežganje z zajemalko mrzle vode in primešaj fižolu; pridaj še lovorjev list; ko še nekoliko povre, prideni kisa po okusu.

47. Makaroni s smetano. Nalomi v skledo 20 dkg makaronov, polij jih z vrelo vodo, nato jih odcedi in skuhaj v slani vreli vodi, 20 do 25 minut. Kuhane stresi na rešeto, da se odtečejo. V kozo pa deni osminko litra kisle sme-

tane, ji pridaj par zrn soli in pusti par minut vreti; potem stresi vanjo odcejene makarone, jih premešaj in jim pridaj nekoliko drobno zrezanega zelenega peteršilja, in ko so v smetani prevreli, jih postavi kot samostojno jed s parmezanskim sirom na mizo 4 do 6 osebam.

48. Makaroni s kislim zeljem. Skuhaj v slani vodi 20 dkg drobno zlomljenih makaronov, kuhane odcedi in poplakni z mrzlo vodo. Posebej kuhaj 4 pesti ne preveč kislega zelja, ga z moko podmeti in zabeli z oljem ali mastjo (zelje naj bo tako pripravljeno kakor za navadno prikuho, je tudi dobro, če ti ostane od prejšnjega dne). Deni v kozo za prst na debelo zelja, potem makarone, zopet zelje in na vrh makarone. Vmešaj 1 jajce in 3 žlice kisle smetane, zlij to na makarone, ki jih postavi $\frac{1}{4}$ ure v pečico, da se rumenkasto zapečejo. To jed daj kot prikuho ali samostojno jed na mizo 4 do 6 osebam.

49. Gorenjska mešta. Olupi 3 srednje debele krompirje, operi jih in zreži na kose, deni jih v lonec in zalij s poldrugim litrom vode. Ko je krompir napol kuhan, ga osoli in mu pridaj 1 liter ajdove moke; ko prevre, napravi s kuhalnico v sredo luknjo in kuhaj še 10 do 15 minut. Potem to mešto prav dobro zmešaj in zabeli z ocvirki. Na mizo jo postavi kot samostojno jed ali s kislim zeljem 4 do 6 osebam.

50. Fižolovi zrezki (šniceljni). Vegetarijansko. Skuhaj vsako posebej: $\frac{1}{4}$ kg stročjega strebljenega fižola, 1 malo ohrovtovo ali zel-nato glavico in $\frac{1}{4}$ litra oluščene zelenega graha; ko je vse skuhano, stresi na rešeto, da se odteče, deni na desko in seseklaj kakor za zrezke, pridaj še drobno zrezanega zelenega peteršilja, ščep popra, 2 žlici kisle smetane, 1 jajce, 15 dkg (3 pesti) kruhovih drobtin, osoli ter napravi iz tega okrogle, tri prste dolge in široke zrezke, katere potresi na obeh straneh z drobtinami. Deni v plitvo široko ponev masti, za prst na debelo; v vročo mast devaj zrezke; ko so na eni strani rumeni, obrni jih še na drugo. Daj jih na mizo kot prikuho v paradižnikov omaki. Lahko jih daš kot samostojno jed.

51. Salatni zrezki (vegetarijansko). Za te zrezke je dobra vsaka salata, n.pr.kadar salato trebiš in odstraniš zelena peresa, jih operi in skuhaj v vroči vodi, kuhane odcedi, dobro z roko ožmi ter z vejico zelenega peteršilja na deski seseklaj, osoli ter pridaj, če je kuhane in seseklane salate pol litra, 1 drobno jajce, ščep popra, 3 do 4 pesti krušnih drobtin, 1 žlico kisle smetane, vse dobro zmešaj ter napravi iz tega 3 prste široke okrogle zrezke, katere na obeh straneh z drobtinami potresi, potem v vroči masti speci hitro na odprtem ognjišču,

da se po obeh straneh lepo zarumenijo. Daj jih kot prikuho ali samostojno jed s fižolom, s smetano ali krompirjem.

52. Zeljni zrezki. Liste male zelnate glave operi, deni jih v lonec ter naliij z vročo vodo in napol mehko skuhaj. Kuhano pa odcedi in ožmi, položi na desko in na drobno seseklaj. Potem deni v kozo za oreh surovega masla, nekoliko drobno zrezane čebule in peteršilja, pest na male kosce zrezanih žemelj ter pristavi k ognju, da se žemlje zarumené, prideni še 1 jajce in pripravljeno zelje, 2 že prej v vodi namočeni žemlji, nekoliko soli in popra ter vse skupaj dobro premešaj in končno stresiš na desko, kjer napravi male zrezke, ki jih po obeh straneh potresi z drobtinami in speci v vroči masti.

53. Zeljnata klobasa z riževim nadevom. Srednje veliko zeljnato glavo skuhaj napol mehko v slani vodi. (Tudi lahko posamezne liste.) Kuhano deni na rešeto, jo polij z mrzlo vodo in pusti, da se nekoliko odteče, razdeli liste in nekoliko izreži v sredi stebliček. V kozi pa duši osminko litra opranega riža v pol žlice masti, ki si v njej zarumenila par kosčkov čebule, zalij riž, da se skuha, pa ne premehko, kuhanega shladi, nato ga zmešaj z enim jajcem, eno žlico kisle smetane, ščep popra in pa pest drobno zrezanega kuhanega svinjskega

mesa. Pomaži s tem nadevom vsak list za pol mezinca na debelo. Zvij ga v klobaso in ga položi v pomazano kozo ali pekačo drugo poleg druge. In polij te klobase z vročo mastjo. Postavi jih za $\frac{1}{4}$ ure v pečico, da se zarumene. Jed postavi k pečenki ali kot samostojno jed na mizo.

54. Makaroni s fižolom. Skuhaj 16 dkg makaronov (zlomljenih) in jih odcedi. En del makaronov deni v kozo, ki si jo že prej namazala s surovim maslom, nanje pest kuhanega gorkega fižola, nekoliko v maslu zarumenjene čebule in žlico pretlačenih paradižnikov in zopet makarone, nato zopet fižol, čebulo in paradižnike in končno ostale makarone, ki jim prideni povrhu 2 žlici kisle smetane. (Vmes potresi par zrn soli.) In končno postavi kozo v pečico in peci makarone 15 do 20 minut. (Za 4 osebe.)

55. Grah z makaroni. Popari 10 dkg namoljenih makaronov in kuhaj jih v slanem kropu 20 minut. Nato jih stresi na rešeto in polij z mrzlo vodo. Posebej kuhaj $\frac{1}{4}$ litra izluščenega graha; kuhanega odcedi. V kozi pa razgrej za jajčno velikost surovega masla ali masti; ko se razgreje, pridaj 1 žlico krušnih drobtin, in ko se nekoliko zarumeni, stresi vanje odcejene makarone in grah. Vse skupaj na ognjišču še eno minuto duši in premešaj.

Postavi kot samostojno jed na mizo. (Za 2 osebi.)

56. Gobni zrezki. En globok krožnik osnaženih in na listke narezanih gob polij z vrelo vodo, ožmi jih in dobro seseklajaj, potem razgrej v kozi žlico surovega masla, pridene drobno zrezane čebule in sesekljane gobe. Ko se nekoliko dušijo, jih osoli, pridaj 1 osminko litra kisle smetane, 2 sesekljani in osnaženi sardeli, 2 pesti krušnih drobtin, ščep popra in muškatovega oreška in 1 jajce, nato naj pol ure stoji. Potem napravi iz teh gob male, tri prste široke okrogle hlebčke, potresi jih z drobtinami ter opeci na masti.

57. Rezanci s krompirjem. Napravi rezance iz pol litra moke, 1 jajca in pol žlice vode; zvaljaj in zreži jih na bolj debele rezance in jih skuhaj v poldrugem litru vrelega in osoljenega kropa. Posebej pa kuhaj par olupljenih in na kocke narezanih krompirjev. Ko je oboje kuhano, stresi rezance h krompirju in jim pridaj prežganja, ki si ga pripravila iz masti in moke (vsakega za eno polno žlico). Prežganje razredči s par žlicami vode; ko si pridejala prežganje, naj še vse skupaj prevre; pridaj žlico kisa, po okusu.

58. Široki rezanci v sladkem zelju. Napravi rezance iz pol litra moke, 1 jajca in pol žlice vode; zvaljaj jih bolj na debelo in zreži na

široke rezance. Posebej pa duši eno srednje debelo, na rezance zrezano in z vrelo vodo poparjeno in odcejeno zelje v masti, v kateri si zarumenila par kosčkov čebule. Med dušenjem prilij žlico vode, da se zelje ne prismodi. Posebej pa kuhaj omenjene rezance; ko je zelje dušeno in rezanci skoro kuhani, jih stresi na rešeto in jih daj k zelju, ki ga osôli, in za ščep popra. Pokrij in duši vse skupaj še kakih 10 minut.

Je lahko samostojna jed ali za prikuho.

59. Zeliščni vsukanec z ječmenovo, ajdovo ali pšenično moko. Vzemi $\frac{1}{2}$ litra moke, za eno jajčno lupino vode ter zmešaj vse to s sek-ljanimi zelišči (kakor pri zeliščni juhi) vred v skledi z vilicami; to dobro sukaj in zdrobi z obema dlanma; te drobljence zakuhaj v 2 litrih vrelega, dobro osoljenega kropa. Kuhaj $\frac{1}{4}$ ure, stresi v skledo ter zabeli s 4 dkg masti, v kateri si zarumenila eno pest drobtin črnega kruha.

60. Karfijola s krompirjem. Razcepi karfijolo na male cvetke, skuhaj jo v slani vodi in odcedi. Namaži plitvo skledo s surovim maslom. Naloži v sredo sklede karfijolo in okrog karfijole nareži na listke tri kuhane olupljene, še gorke krompirje. Polij po karfijoli in krompirju osminko litra kisle smetane, ki si ji pri-dejala malo soli. Postavi karfijolo v pečico za

10 do 15 minut. Potem jo postavi kakor samostojno jed z volovskimi očesi in sirnatimi rezinami na mizo.

61. Slanik v ješprenju. Kuhaj $\frac{1}{4}$ litra debelega ješprenja v 2 litrih vode. Ko je napol kuhan, mu pridaj drobno zrezanega zelenega peteršilja in za drobno jajce surovega masla; $\frac{1}{4}$ ure, preden ga daš na mizo, pa pridaj ričetu osnaženega in na kocke narezanega slanika, ki naj prevre. Daj kot samostojno jed na mizo.

62. Močnik iz Knajpove moke. Zavri v loncu $2\frac{1}{2}$ litra vode ter jo osoli. Ko je zavrela, jo postavi v stran ter vsuj vanjo $\frac{1}{2}$ litra Knajpove moke, ki jo kuhaj med večkratnim mešanjem 10 do 12 minut. Nato stresi kuhani močnik v skledo in ga zabeli po vrhu z žlico masti, ki si v njej zarumenila pest krušnih drobtin. Ali pa mu prilij $\frac{1}{4}$ litra mleka, mesto da bi ga zabelila.

63. Močnik iz Knajpove moke za otroke. Nalij v lonec $\frac{1}{4}$ litra mleka in osminko litra vode, pridaj ščep soli in malo kepico sladkorja. Postavi na ognjišče; preden zavre, vsuj vanj 2 kavini žlici Knajpove moke, dobro premešaj, kuhaj 8 do 10 minut, med kuhanjem pridno mešaj, da se ne napravijo kepe.

64. Ovseni kosmiči kot močnik. V 1 liter osoljenega kropa stresi 3 polne žlice kosmičev

in jih kuhaj $\frac{1}{4}$ ure. Nato jim pridene polovico na drobne kocke zrezane in v 4 dkg surovega masla zarumenele žemlje in če hočeš, tudi žlico smetane. Ko je jed še par minut vrela, je močnik gotov.

65. Riž s krompirjem. Deni v lonec 2 srednje debela, olupljena in na kocke zrezana krompirja in jih zalij z 1 litrom vode; ko par minut vró, pridene jim osminko litra riža, osoli in kuhaj vse skupaj 15 do 20 minut; napravi prežganje iz 1 žlice masti in moke, razredči ga s par žlicami vode in ga deni k rižu in krompirju; ko še par minut vre, mu prilij žlico kisa in daj kot samostojno jed na mizo.

66. Jabolčni vsukanec (močnik). Olupi in zreži nekaj jabolčk, odstrani jim peške ter jih zreži na krhljčke, da jih bo za 3 pesti; deni jih v lonec in jim prilij pičila 2 litra vode, pokrij jih in kuhaj, da se razpuste. Potem jim odlij vodo v drugo posodo, jabolka pa nekoliko stlači, nakar vodo zopet nazaj prilij in osoli. Nato pridaj vsukane drobljance, ki si jih napravila iz $\frac{1}{4}$ litra moke, 1 jajca in žlice vode, ter pusti, da vse skupaj 10 minut vre. V ponvi pa razbeli za žlico masti ali masla in zarumeni v njej žlico vsukanih drobljancev, ki si jih prihranila prej, ko si jih zamešala v jabolka. Pridaj še 1 žlico stolčenega sladkorja in ko par minut vre, stresi v skledo.

67. Jajčji vsukanec (močnik) iz ječmenove moke. Napravi drobne zvaljke iz 1 jajca, 1 jajčne lupine, vode in $\frac{1}{4}$ litra moke; to z vilicami prav dobro mešaj, da bo vsa moka dobro vmešana; tri dele tega soka zakuhaj v slanem kropu; ko sok 10 minut vre, pridene še ostali vsukanec, kateri pa prej zarumeni v 4 dkg masti; pusti še 5 minut počasi vreti in jed je gotova. (Za 4 osebe.)

68. Vsukanec z gobami. Zavri 2 litra vode in jo osoli. Nato ji pridaj 3 pesti zrezanih, poparjenih in ožetih gob. Ko so nekaj minut vrele, jim pridaj 4 pesti iz bele moke in jajca napravljenega vsukanca. Ko vse skupaj 10 minut vre, mu pridaj redko in blede prežganje iz par žlic masti in žlice moke. Ko vse še prevre, prilij žlico kisa in stresi jed v skledo. (Za 4 do 6 oseb.)

69. Podmetena jabolka. Olupi 5 srednje debelih kislih jabolk, zreži jih na kosčke, deni jih v lonec ter naliž nanje $\frac{3}{4}$ litra vode, pokrij jih in kuhaj, da so mehka, potem jim vodo v drugi lonec odlij, jabolka dobro stlači in jim pridaj 2 polni žlici pšenične moke, malo osoli, premešaj in odlito vodo zopet počasi nazaj prilivaj, vse skupaj zmešaj, naj vse še par minut vre, še enkrat premešaj, stresi v skledo, zabeli z žlico masti ali masla in če hočeš, potresi po vrhu žlico stolč. sladkorja. (Za 2 osebi.)

70. Skuha. Skuhaj 2 pesti kislega zelja; v drugi posodi skuhaj 3 srednje debele olupljene in za prst debele kose zrezanega krompirja; v tretji posodi pa kuhaj $\frac{1}{8}$ litra čez noč namočenega fižola. Vsako osoli po okusu. Ko je kuhano, napravi v kozi prav blede prežganje iz žlice olja ali masti in žlice moke. V to prežganje stresi najprej zelje v zeljnico vred (če ni prekisla), če je zeljnica prekisla, pa stresi fižol in krompir z vodo vred. Ko vse to par minut vre, daj na mizo kot samostojno jed ali kot prikuho. (Za 4 osebe.)

71. Mlečni močnik (vsukanec). Napravi vsukanec iz $\frac{1}{4}$ litra moke in 1 jajca ter ga zakuhaj v 2 litrih vrelega mleka, pusti, da počasi vre 10 minut; osoli ga (za kavno žličko soli), dobro zmešaj, stresi v skledo in postavi na mizo. Če hočeš redkejšega, prilij več mleka.

72. Koruzni močnik z mlekom. Zavri v loncu $1\frac{3}{4}$ litra vode ter jo osoli. Ko je zavrela, vsuj vanjo $\frac{1}{4}$ litra koruzne moke, ki jo kuhaj počasi 10 do 12 minut. Nato stresi kuhani močnik v skledo in mu napravi, ko se je nekoliko ohladil, z žlico po površju jamice. Nalij na močnik mleka po previdnosti in postavi ga na mizo.

73. Koruzni močnik s kislo smetano. Pripravi se kakor z mlekom, samo namesto mleka polij s smetano, ki si jo tako-le pripravi:

Deni v ponev $\frac{1}{4}$ litra kisle smetane, jo osoli in kuhaj 5 minut ter končno zlij na močnik.

74. Ječmenove ali pšenične moke vsukanec s suhimi češpljami. Vzemi $\frac{3}{8}$ litra ječmenove moke, pol razmotanega jajca in za jajčno lupino vode, dobro zmešaj z vilicami, dobro vsukaj in zdrobi še z obojo dlanjo; te drobljance zakuhaj v $1\frac{1}{4}$ litra vrelega, osoljenega kropa. Kuhaj močnik 10 minut. Posebej pa kuhaj $\frac{1}{4}$ litra suhih češpelj v $\frac{1}{2}$ litru vode in ko so kuhane, jih dobro stlači in jih deni v močnik in še par žlic kisle smetane. Ko vse še prevre, postavi jed 3 osebam na mizo.

75. Ječmenove ali pšenične moke vsukanec. Vzemi $\frac{3}{8}$ litra ječmenove moke, za jajčno lupino vode, dobro zmešaj z vilicami in dobro vsukaj in zdrobi še z obojo dlanjo; te drobljance zakuhaj v $1\frac{1}{4}$ litru vrelega osoljenega kropa; kuhaj močnik 10 do 15 minut, stresi v skledo ter zabeli z ocvirki ali s prevrelo kisló smetano ali pa mu prilij mleka. (Za 2 do 3 osebe.)

76. Riž s češpljami. Kuhaj $\frac{1}{2}$ litra opranih, suhih češpelj v $3\frac{1}{4}$ litru vode. Ko so češplje napol kuhane, jim prideni $\frac{1}{2}$ litra opranega riža, osoli in kuhaj še $\frac{1}{2}$ ure. (Pridaj kepico sladkorja med kuhanjem.) Če hočeš, zabeli riž z maslom in postavi 4 do 6 osebam.

77. Riž z jabolki. Operi $\frac{1}{4}$ kg riža, olup

$\frac{1}{2}$ kg jabolk, zreži jih na krhljičke, deni v lonec riž in jabolka ter naliij nanje 2 litra gorke vode, osoli ter kuhaj počasi pičlo uro; nato prideni 5 dkg sladkorja; ko je kuhano, stresi v skledo, zabeli po vrhu s 4 dkg surovega masla, potresi s sladkorjem in cimetom in postavi kot močnato jed na mizo. (Za 4 osebe.)

78. Mlečni zdrob. Naliij v lonec $1\frac{1}{4}$ litra mleka; ko zavre, vsuj vanj med vednim mešanjem $\frac{1}{8}$ litra pšeničnega zdroba. Pusti ga, da počasi vre $\frac{1}{4}$ ure, ga osoli, dobro zmešaj in stresi v skledo. Po vrhu ga potresi nekoliko s stolčenim sladkorjem ali nastrgano čokolado. Ako hočeš štediti, pa vzemi $\frac{3}{4}$ litra mleka in $\frac{1}{2}$ litra vode; to je zelo dobra jed za otroke, odrasle, posebno pa še za matere, ki imajo dojenčke. Povrhu vsega dobrega je pa še ta jed zelo poceni.

79. Kisla mlečna juha. V loncu zmešaj $\frac{3}{4}$ litra kislega mleka, $\frac{1}{8}$ litra pšenične ali ječmenove moke, malo kumne in soli ter $\frac{1}{2}$ litra kropa. To godljo pristavi k ognju, še pomešaj in naj vre 7 minut, potem pa jo zlij v skledo na zrezane kosčke črnega kruha.

80. Krompir z mlekom. Skuhaj opran krompir, kuhanega odcedi in olup, zreži ga na plošče v kozo ter naliij nanj toliko mleka, da bode pokrit, na vrh deni kosček surovega masla ter semintja nekoliko soli; postavi

krompir v pečico (ror), da se na vrhu nekoliko zarumeni, premešaj ga in postavi kot samostojno jed takoj na mizo.

81. Mlečna kaša. Kašo $\frac{1}{4}$ litra polij z vrelo vodo in še z mrzlo vodo splakni in odcedi, deni v lonec in ji prilij $\frac{1}{2}$ litra vode; ko se je kaša kuhala 10 do 15 minut, ji prilij 1 liter toplega mleka, jo nekoliko osoli in kuhaj še približno $\frac{1}{4}$ ure. Ko jo streseš v skledo, jo potresi prav malo s cimetom in sladkorjem, ali pa z nastrgano čokolado, pa tudi z medenjakovim nastrganim kruhom. Seveda je kaša okusnejša, ako jo kuhaš s samim mlekom. Tudi ni vsaka kaša enaka, ena popije več mokrote ko druga.

82. Kaša s fižolom. Namочи zvečer $\frac{1}{4}$ litra fižola; drugi dan fižol zavri in ko zavre, ga odcedi; zalij ga nanovo z $1\frac{3}{4}$ litra gorke vode, osoli ga in kuhaj skoro do mehkega, prideni mu $\frac{1}{4}$ litra z vrelo vodo oprane kaše in pa majeronovo vejico. Kuhaj vse skupaj počasi 20 do 25 minut in pridaj še polovico žemlje, narezane na drobne kocke in precvrte v 4 dkg masla.

83. Krompir s kašo. Skuhaj v 1 litru vode 2 debela, olupljena in na male kose zrezana krompirja. Ko krompir zavre, mu prideni $\frac{1}{8}$ litra oprane kaše, jo osoli in kuhaj 20 minut. Nato razgrej v ponvi žlico ocvirkov ali

kake masti, v razbeljeno pridaj žlico moke in stresi v krompir.

84. Kaša s kislim zeljem ali repo. Skuhaj 1 pest zelja ali repe z 1 litrom vode; ko je zelje skoro kuhano, mu prideni $\frac{1}{8}$ litra z vročo vodo oprane kaše, osoli in kuhaj še 20 minut; prideni žlico razgretih ocvirkov ter daj za prikuho k zrezkom, pečenki, ali k mesu, ali pa kot samostojno jed. Ravno tako lahko pripraviš, ako ti ostane zelnica ali repnica.

85. Kaša, zabeljena. Operi 6 pesti ($\frac{1}{4}$ litra) kaše z vrelo vodo, jo deni v lonec, ki drži 2 litra, zalij do vrha z vodo, osoli, prideni večico majerona ali strok česna, kuhaj jo $\frac{3}{4}$ ure, deni v skledo in zabeli z ocvirki ali z záseko.

Ali pa: Skuhaj kašo, kakor je ravnokar povedano, in ko je kuhana, jo stresi v skledo in ko se nekoliko zgosti, jo polij s par žlicami kisle in dobro prevrete smetane.

86. Leča s kašo. Zberi $\frac{1}{2}$ litra leče, operi jo, deni v lonec, zalij z vodo in pristavi k ognju; ko voda zavre, jo odlij ter lečo zalij z drugo gorko vodo. Osoli jo in kuhaj; ko je že napol kuhana, ji prideni $\frac{1}{4}$ litra kaše, ki si jo poprej polila z vrelo vodo in poplaknila z mrzlo. Čez $\frac{1}{2}$ ure napravi rumeno prežganje iz 1 žlice masti in par žlic moke, prilij zaje-malko vode, da se prežganje razpusti ter ga

prideni leči. Ko še nekoliko povre, prilij kisa po okusu.

(Leča potrebuje za kuhanje nekatera 1 do 2 uri. Koroška pa $\frac{1}{2}$ ure.)

Ali pa: $\frac{1}{4}$ litra zbrane leče zalij s toliko mrzle vode, da prevre, nato jo odcedi in zalij nanovo z 2 litroma tople vode, postavi jo na ognjišče ter jo pusti napol skuhati. Nato ji pridaj $\frac{1}{4}$ litra v vreli vodi oprane kaše in pa majeronoovo vejico, osoli in kuhaj vse skupaj počasi 20 do 25 minut in nazadnje pridaj polovico žemlje, narezane na drobne kocke in precvrte v 4 dkg masla ali masti. Ali jo pa namesto žemelj zabeli z razgretimi ocvirki, katerim si pridejala za velik ščep moke. To še premešaj, da nalahko prevre. Stresi v skledo in postavi kot samostojno jed na mizo (4 do 6 osebam.)

87. Češpljeva kaša. $\frac{1}{2}$ litra suhih češpelj operi, jih deni v lonec ter nalij nanje 2 litra vode in jih napol skuhaj; potem jim pridene $\frac{1}{4}$ litra z vrelim kropom oprane kaše, osoli in kuhaj še dobre $\frac{1}{2}$ ure. Če daš kašo gorko na mizo, zabeli jo kar v loncu z maslom, mrzle pa ni treba beliti. (Za 4 osebe.)

88. Kaša kot prikuha. $\frac{1}{4}$ litra izbrane kaše deni v lonec ter jo dvakrat popari s kropom in potem še enkrat splakni z mrzlo vodo, da izgubi grenkobo. Posebej v kozi razgrej za

1 žlico masti in ji prideni kosček čebule in oprano kašo, ki jo najprej mešaj, da se mokrota posuši, potem jo pa zalij s $\frac{3}{4}$ litra gorke vode, osoli in $\frac{1}{2}$ ure počasi kuhaj.

Ta kaša se zlasti prilega kot prikuha k obari, guljažu itd. (Za 2 do 4 osebe.)

89. Kaša, jabolčna, pečena. Izberi $\frac{1}{4}$ litra kaše, jo parkrat operi z vrelo vodo in še z mrzlo poplakni. Deni kašo v primerno kozo in jo polij s $\frac{3}{4}$ litrom zavrelega mleka; pridaj za oreh surovega masla, malo soli in za žlico sladkorja, premešaj, da se sol in sladkor raztopita, deni jo v pečico za $\frac{1}{4}$ ure. Potem jo vzemi iz pečice in položi v kašo 4 olupljena in na krhljičke zrezana jabolka, kosček poleg kosčka, deni potem nazaj v pečico in jo peci še pičle $\frac{1}{2}$ ure. Nato jo premešaj, naloži na krožnik v kupček, potresi s sladkorjem in cimetom, daj kot močnato jed takoj na mizo. (Za 2 do 4 osebe.)

90. Kaša, pečena. Izberi $\frac{1}{4}$ litra kaše, jo operi z vrelo vodo in še z mrzlo splakni. Deni kašo v primerno kozo in jo polij z 1 litrom vročega mleka, jo osoli in zmešaj. Nato jo postavi v pečico najmanj za 1 uro, da se speče. Pečeno zmešaj, deni na krožnik in jo potresi s sladkorjem. (Za 2 do 4 osebe.)

91. Kašnati žganci. Polij z vrelo vodo $\frac{1}{4}$ litra kaše, jo odcedi in še z mrzlo poplakni.

Potem zavri v loncu liter vode, jo osoli in ji pridaj kašo. Kuhaj počasi, da kaša vso mokroto popije. Deni v ponev nekoliko masti in ko se razpali, jo pridaj kaši, katero z vilicami prav dobro zmešaj. Pokrij jo in postavi za 5 minut v stran. Potem žgance zdrobi v skledo in jih zabeli po vrhu z razgretimi ocvirki.

92. Fižol z rižem. Namочи zvečer $\frac{1}{4}$ litra fižola. Drugi dan fižol zavri in ko zavre, ga odcedi. Zalij ga nanovo z $1\frac{1}{2}$ litrom gorke vode, osoli ga in kuhaj ga skoro do mehkega, prideni mu $\frac{1}{8}$ opranega riža, 1 lavorjev list in kuhaj vse skupaj še $\frac{1}{4}$ ure, nato mu prideni 1 veliko žlico prežganja, katerega razredči z 2 žlicama vode; ko še par minut vre, mu prilij kisa po okusu.

93. Krompir z vsukancem. Olupljen, opran in na debelo zrezan krompir naliž z vodo, da je vode še enkrat toliko kakor krompirja. Kuhaj krompir $\frac{1}{2}$ ure, na vsakih 5 krompirjev prideni 2 veliki pesti z jajcem in vodo zasukane moke in pusti, da vse skupaj vre še $\frac{1}{4}$ ure; zabeli s surovim ali kuhanim maslom, z zaseko ali na masti zarumenjenimi drobtinami.

To je za opoldne ali za zvečer.

94. Ječmenček z zelenjavo. Ako je mogoče, že zvečer namочи $\frac{1}{4}$ litra bolj debelega ješprenja; drugi dan ga pristavi k ognju, da zavre.

Ko je zavrel, ga odlij in nanovo zalij z $1\frac{1}{2}$ litrom gorke vode, ali s kako juho (tudi od suhega mesa je dobra), zreži ohrovt, korenje, zéleno, peteršilj in kolerabo vse na drobne rezance (vsega skupaj za majhen krožnik), operi ali popari, odcedi in pridaj ješprenjčku, prideni tudi, če imaš, kak kosček mesa ali klobase. Pokrij in kuhaj počasi 1 uro. Prideni še 1 krompir na majhne rezance zrezan in kuhaj vse še 1 uro. Ako nimaš pri rokah mesa, pa daj v ječmenček nekoliko sesekljanih ocvirkov, strok zrezanega česna in za ščep popra. Kačar daš ječmenček kuhat, mu lahko prideneš 1 pest fižola. (Za 6 oseb.)

95. Ješprenjček z grahom. Ako je mogoče, že zvečer namoči $\frac{1}{4}$ litra bolj debelega ješprenjčka; drugi dan ga pristavi k ognju, da zavre. Ko je zavrel, ga odlij in nanovo zalij z 2 litroma vode ali s kako juho, tudi od suhega mesa je dobra, osoli ter jo počasi kuhaj najmanj 2 uri. Posebej pa kuhaj $\frac{1}{8}$ litra posušenega graha, ki ga pa tudi prej namoči. Ko je grah kuhan, ga odcedi, dobro stlači in pretlači skozi sito ter daj ta piré k ješprenju, kakor tudi, če imaš kaj slanine, drobno sesekljanje ali kak kosček suhega mesa, ki ga pa moraš prej z ješprenjem skuhati, kakor tudi 1 krompir, olupljen in na male kocke narezan. Nazadnje pridaj še za žlico drobno zrezanega

drobnjaka in za ščep popra. Zelo okusna juha je, ako kuhaš posebej nekoliko telečjih kosti z zelenjavo in s to juho zalivaš ješprenj.

96. Ješprenj s suhimi češpljami. Zvečer namoči $\frac{1}{4}$ litra domačega ješprenja. Zjutraj ga pristavi k ognju, da zavre. Ko je zavrel, ga odlij in zopet zalij z 2 litroma vode ter počasi kuhaj 2 uri. Posebej v loncu skuha $\frac{1}{2}$ litra suhih, opranih češpelj z 1 litrom vode. Ko se češplje $\frac{1}{4}$ ure kuhajo, jih stresi z vodo vred k ješprenju in vse skupaj kuhaj počasi 1 uro. Zabeli v loncu z žlico razgretega masla in daj ohlajenega na mizo 4 osebam. (Kuhane češplje nekoliko stlači z žlico.)

97. Pražen ječmenček s fižolom. Deni v kozo 2 dkg surovega masla; ko se razgreje, deni vanj kosček čebule in osminko litra okroglega debelega in z vročo vodo opranega ješprenja; ko se malo popraži, prilij mu $\frac{1}{4}$ litra gorke vode, in ko se pokuha, ga premešaj in mu počasi prilivaj polovico litra juhe, v kateri kuhaš fižol; pridaj mu tudi srednje debel in na majhne kosčke zrezan krompir, malo soli, nazadnje prideni par žlic kuhanega fižola. Ko je kuhan, ga stresi v skledo in ga po vrhu še malo zabeli s surovim maslom. Na mizo ga daj k fižolovi ali krompirjevi juhi, s kislim zeljem ali kislo repo.

98. Suhe gobe z rižem. Pest suhih gob pre-

vri v vodi; potem jih stresi na rešeto in odtečene drobno zreži. V kozo pa deni žlico surovega masla, malo drobno zrezanega zelenega peteršilja in čebule. Ko se nekoliko zarumeni, prideni gobe in jih duši četrť ure, prilij jim žlico juhe, da se ne prižgo. Potem jih potresi z malo žličico moke in zalij z osminko litra juhe ali kropa. Ko še nekaj minut vro, jim pridaš ščep popra in žlico kisle smetane. Posebej pa praži riž v surovem maslu ter ga zalij z govejo ali zelenjavino juho. Kuhanega naloži z zajemalko na krožnik, da nastanejo lepo okrogli hlebčki, ki jih potresi s parmezanskim sirom. V sredo med hlebčke pa stresi dušene gobe. Riž, ki ga misliš pražiti, nikdar ne peri, ampak le izberi in izbriši s čisto ruto.

99. Ješprenj v mleku. Zvečer namoči $\frac{1}{4}$ litra domačega ješprenja; zjutraj ga pristavi k ognju, da zavre. Ko je zavrel, ga odlij in nanovo zalij z 1 litrom vode. Ko se je nekoliko povrel, ga osoli, zalij z 1 litrom mleka in počasi kuhaj najmanj 2 uri. Ako hočeš, pridaš ješprenju za 1 žlico kisle smetane.

100. Pečen ječmenček. Deni v kozo za žlico masti; ko se razgreje, deni vanjo kosček čebule in osminko litra okroglega debelega in z vročo vodo opranega ječmenčka; ko se malo popraži, prilij mu počasi gorke vode ($\frac{3}{4}$ litra) in 10 dkg suhega svinjskega mesa ali klobaso, zrezano

na kosce, osoli ga in kuhaj 2 uri. Ko je ječmenček kuhan, ga zmešaj in mu prideni za ščep popra in par žlic parmezanskega sira. Namaži primerno močno skledo z mastjo, stresi vanjo ječmen in po ječmenčku polij s par žlicami kisle smetane, zmešane z enim rumenjakom. Postavi ječmen v pečico (ror), da se od vrha nekoliko zarumeni.

101. Zviti krompirjevi cmoki. Napravi testo iz 1 kg kuhanega in nastrganega krompirja, nekoliko soli, enega jajca, žlice kisle smetane in iz toliko moke, da lahko napraviš srednje trdo testo. Zarumeni drobtinice 2 do 3 žemelj na masti, ki ji pridaj nekoliko čebule. Testo razvaljaj za prst na debelo in ga potresi z drobtinami in ga zvij v zvitek, potem ga zreži na 3 do 4 prste široke kose in lepo okroži, da se drobtine skrijejo. Cmoke kuhaj v slani vodi $\frac{1}{4}$ ure. Potem jih poberi v skledo in še prav malo zabeli. Postavi jih na mizo s kako sadno omako ali jabolčno čežano.

102. Gorenjski krapi s sirnatim nadevom. Popari $\frac{1}{2}$ litra ajdove moke z obilo ($\frac{1}{2}$ litra) vrele slane vode in s kuhalnico dobro zmešaj; ko se testo nekoliko ohladi, ga stresi na desko, na katero si potresla za 1 žlico pšenične ali ječmenove moke; testo prav malo vgneti in takoj razvaljaj, pol mezinca na debelo. Potem zmešaj 1 jajce, 2 pesti sira iz kislega mleka,

par žlic kisle smetane, 1 ali 2 pesti krušnih drobtin in nekoliko soli. Nato razreži zvaljano testo na štirivoglate krpe in položi na vsako krpo pol žlice nadeva; krpe stisni skupaj in jih kuhaj v zavreli slani vodi 8 minut. Kuhane krape potresi z drobtinami in zabeli z ocvirki. Ali jih zabeli z maslom, v katerem si zarumenila za 1 žlico krušnih drobtin.

103. **Gorenjski krapci s kašnatim nadevom.**

Napravi vse, kakor pri številki 102. Le nadev naredi tako-le: operi osminko litra kaše z zavrelo vodo in jo še z mrzlo splakni, deni jo v lonec in prilij $\frac{1}{4}$ litra vode, osoli in jo kuhaj 15 do 20 minut; nato jo shladi in pridaj za 1 žlico kisle smetane ali ocvirkov, premešaj in s tem nadevaj krpice. (Krape pa lahko napraviš debelejšje ali za drobno jajce debele; iz toliko testa je krapov za 2 do 3 osebe.)

104. **Zelenjavini cmoki (vegetarijanski).**

Drobno zreži za 1 pest vsega skupaj, drobnjaka, špinače ali kislice, peteršilja in krebuljce in duši par minut v kozi, v katero si dala za žlico masti in si v njej zarumenila nekoliko drobno zrezane čebule. V mleku (mrzlem) pa namoči 2 žemlji (ali črnega kruha), namočene ožmi, jih daj v skledo, jim primešaj dušeno zelenjavo, 1 razmotano jajce, 1 pest krušnih drobtin, par zrn soli in pol žlice ječmenove ali pšenične moke. Iz tega napravi 6 cmokov, ki

jih kuhaj v vreli osoljeni vodi 10 do 12 minut. Nato jih vzemi iz vode, zreži vsakega čez polovico, potresi s krušnimi drobtinami in zabeli s surovim maslom ali mastjo. Na mizo jih postavi kot prikuho ali samostojno jed.

105. Žganci iz ajdove moke. Zavri v loncu 1 liter vode, jo osoli in v zavrelo stresi $\frac{3}{4}$ litra ajdove moke; to pokrij, in kadar žganci prevro, jih v sredi z vilicami prebodi in kuhaj 10 minut. Nato jih, ako je potreba, nekoliko odcedi, zabeli z maslom in z vilicami dobro zmešaj. Pokrij jih še za 5 minut, nato jih z vilicami zdrobi na krožnik in jih postavi na mizo, na primer z zavrelim mlekom, s prežganko, s kislim zeljem ali z govejo in drugo juho.

106. Žganci iz ajdove moke s krompirjem. Skuhaj v $\frac{3}{4}$ litra vode 2 olupljena in na kosce narezana krompirja; ko je krompir skoro kuhan, mu pridaj pičlega pol litra ajdove moke; ko prevre, mu napravi z vilicami v sredi jamičo, da skozi prevre. Ko 10 minut vre, žgance s kuhalnico dobro zmešaj in nadrobi takoj z vilicami v skledo; po vrhu zabeli žgance z ocvirki in jim prilij par žlic zavretega osoljenega kropa ali juhe.

107. Žganci krompirjevi s koruzno moko. Se pripravijo ravno tako kakor ajdovi; prav dobro se prilegajo s kislim zeljem.

108. Žganci krompirjevi z ječmenovo mo-

ko. Se pripravijo ravno tako kakor ajdovi, samo moke daj par žlic več, ker se ne nakuha; zabeli jih z ocvirki in postavi kot samostojno jed ali prikuho na mizo.

109. **Češki žganci z ječmenovo moko.** Se pripravijo ravno tako kakor krompirjevi žganci z ječmenovo moko. Kadar jih mešaš, jih z žlico pokladaj v kozo, v kateri si razgrela nekoliko masti; ko je koza polna, jo postavi za $\frac{1}{4}$ ure pokrito v pečico.

110. **Koruzni žganci.** Zavri v loncu 1 liter vode, jo osoli in v zavrelo stres $\frac{3}{4}$ litra koruzne moke; pokrij, in ko žganci prevro, jih v sredi z vilicami prebodi in kuhaj 10 minut. Nato jih s kuhalnico dobro zmešaj in zdrobi z vilicami v skledo. Žgance postavi na mizo z zavrelim ali kislim mlekom, kavo ali jih zabeli z ocvirki in jih postavi s kislim zeljem na mizo. Tudi zabeljeni in z zelnico politi žganci so dobri.

111. **Kuhani jabolčni štruklji.** Napravi vlečeno testo iz $\frac{1}{4}$ kg ($\frac{1}{2}$ litra) moke, osminke litra mlačne vode, soli, drobnega jajca in za oreh masla, masti ali žlice olja. Testo dobro pogneti, ga pokrij z gorko skledo, da se nekoliko spočije (vsaj pol ure). Nato napravi sledeči nadev: v skledi zmešaj 4 žlice smetane, ali par žlic masti ali masla in 1 jajce. S tem nadevom namaži zgoraj opisano in razvlečeno testo, ga

potresi s krušnimi drobtinami (za 1 pest) in za 1 pest koruznega ali pšeničnega zdroba, pet olupljenih in na listke narezanih jabolk, za pest stolčenega sladkorja, velik ščep cimeta in 1 pest rozin. Potem testo zvij, zavij v namočen ožet prtič in poveži z nitjo. Tako pripravljene štruklje v veliki kozi ali loncu v osoljeni vodi kuhane razreži in zabeli z zarumenelimi drobtinami in potresi s sladkorjem.

112. **Ajdovi štruklji s sirnatim nadevom.**

Deni v skledo pol litra ajdove moke in jo popari z obilo pol litra osoljene zavrele vode. Ko se testo nekoliko ohladi, ga stresi na desko, na katero si potresla za 1 žlico pšenične ali ječmeneve moke. Testo prav malo ugneti in takoj razvaljaj za pol mezinca na debelo. Potem zmešaj 2 pesti sira, 1 jajce, par žlic kisle smetane in par zrn soli. S tem namaži razvaljano testo in potresi po njem še 1 ali 2 pesti krušnih drobtin. Potem testo zvij in zavij v namočen ožet prtič, poveži ga z nitjo in kuhaj v zavreli slani vodi pol ure. Potem razvij in razreži in naloži na krožnik in zabeli z maslom, v katerem si zarumenila za 1 žlico krušnih drobtin. (Za 2 do 4 osebe.)

113. **Ajdovi štruklji z orehovim nadevom.**

Zmešaj v skledi 1 ali 2 pesti zmletih orehov, 1 jajce, par žlic kisle ali topljene smetane in za ščep cimeta. S tem nadevom namaži razva-

ljano ajdovo testo kakor za sirnate štruklje, potresi po testu 1 do 2 pesti krušnih drobtin, ga zavij v prtič in kuhaj pol ure; potem razreži in zabeli s surovim maslom, v katerem si zarumenila za 1 žlico krušnih drobtin. Tudi ga lahko potreseš po vrhu nekoliko s sladkorjem. (Za 2 do 4 osebe.)

114. Ajdovi štruklji z ocvirki. Napravi in razvaljaj ajdovo testo kakor za sirnate štruklje, potresi testo z razgretimi ocvirki (za 2 žlici) in potresi po njem za 1 žlico krušnih drobtin, zvij ga in zavij v prtič in kuhaj v zavreli slani vodi pol ure. Nato ga vzemi iz kože, ga odvij in razreži na kose in zabeli z ocvirki. Na mizo ga postavi kot prikuho s kislim zeljem ali kot samostojno jed. (Za 3 do 4 osebe.)

115. Kaša s fižolom. Namoči zvečer $\frac{1}{4}$ litra fižola; drugi dan fižol zavri, in ko zavre, ga odcedi; zalij ga nanovo z $1\frac{3}{4}$ litra gorke vode, osoli ga in skuhaj skoro do mehkega, pridene mu $\frac{1}{4}$ litra z vrelo vodo oprane kaše in pa majaronovo vejico. Kuhaj vse skupaj počasi 20 do 25 minut in pridaj še 1 pest na kocke narezanega in v maslu (4 dkg) precvrtega kruha.

116. Ječmenčkova mešanica. Razpali v kozi za žlico masti, deni vanjo pol srednje debele, na kosce zrezane čebule in $\frac{1}{4}$ litra okrog-

lega debelega in z vročo vodo opranega ječmenčka; ko se malo noprži, prilij mu pol litra gorke vode, in ko se pokuha, ga premešaj in mu počasi prilivaj 1 liter juhe, v kateri si kuhala $\frac{1}{4}$ litra fižola (fižol namoči zvečer). Ko se že ječmenček 1 uro kuha, mu pridaj $\frac{1}{4}$ kg na kosce zrezanega mastnega, svežega svinjskega mesa, pridaj tudi debel olupljen, na kosce zrezan krompir, soli, drobno zrezanega peteršilja, strok česna in čez pol ure polovico bolj majhno na debele rezance zrezane zelnate glave, ki jo pa, preden jo pridaš ječmenčku, prevri s kuminom v slani vodi in odcedi. Vse skupaj premešaj, kuhaj počasi še dobre pol ure. Nazadnje stresi v ječmen še kuhan fižol in za ščep popra. Postavi ječmenček kot samostojno jed opoldne ali zvečer na mizo. Lahko ga pripraviš na enak način, ako mu pridaš, ko ga zaliješ, kosček suhega svinjskega mesa.

117. Gobe v ješprenju. Operi $\frac{1}{4}$ litra debelega, okroglega in izbranega ješprenja, prevri in odcedi. Zalij ga nanovo s 3 litri gorke vode, osoli ga ter kuhaj počasi. Posebej oprži 2 do 4 pesti na listke narezanih, osnaženih poparjenih in ožetih gob v osmih dkg surovega masla ali masti, kateremu si pridejala zrezanega zelenega peteršilja, čebule in strok česna. Ko si gobe pražila $\frac{1}{4}$ ure, jih potresi s ščepom popra in žlico moke; ko se malo zarumene,

jih prideni ješprenju, in ko si vse še $\frac{1}{4}$ ure kuhala, je jed gotova.

118. Ocvrte rezine (šnite) z mlekom napojene. Razreži žemlje ali kruh na pol prsta debele rezine, ki jih pomoči v mrzlo mleko, nato jih pa naloži v skledo, da se odteko. Posebej v skledi pa raztepi jajca s par zrni soli in vanje pokladaj rezine, da se po obeh straneh dobro v jajcu namočijo; potem pa jih ocvri v razbeljenem maslu tako, da so po obeh straneh lepo rumene. Potresi jih s sladkorjem in postavi s kuhanim sadjem na mizo. Ali pa jih ne posuj s sladkorjem in jih postavi s salato na mizo.

119. Ocvrte rezine (šnite) z vinom napojene. Pripravi vse kakor rezine z mlekom, le namesto mleka jih pomakaj v mrzlo, nekoliko oslajeno vino.

120. Češpljevi rezanci. Napravi široke rezance iz 1 pičlega litra moke, iz 2 debelih jajc in par žlic vode. Skuhaj jih v slani vreli vodi ter jih odcedi, pomaži s surovim maslom, potresi jo z drobtinami in naloži vanjo vrsto rezancev in nanje vrsto olupljenih in čez pol prekanih češpelj, ki jih pa prej potresi s sladkorjem, namešanim s cimetom. Nanje naloži zopet rezance in češplje. Ko je koza polna, zmešaj 1 jajce, 2 žlici sladkorja in $\frac{1}{4}$ litra mrzlega mleka, polij to mešanje na rezance in po vrhu še

kosček surovega masla. Postavi to jed v srednje vročo pečico in peci pol ure ter postavi kot močnato jed na mizo.

121. Češpljevi cmoki iz krompirjevega testa s suhimi češpljami. Za testo skuhaj najprej 4 debele krompirje, kuhane olupi in jih nastrgaj ali stlači z valjarjem ali s strojem; zmečkane deni na desko, pridaj 2 žlici kisle smetane, 1 jajce ali 2 rumenjaka, nekoliko soli in $\frac{1}{4}$ litra moke; napravi testo in ga razvaljaj za mezinec na debelo. Iz njega nareži krpice, po 3 prste široke in dolge. Položi na vsako 2 kuhani in odcejeni češplji, ki si jim odstranila koščice; češplje potem tako zavij v krpice, da so popolnoma pokrite. Tako pripravljene cmoke narahlo kuhaj 10 minut v vreli osoljeni vodi. Kuhane narahlo jemlji iz koze, položi na krožnik ter zabeli s surovim maslom ali mastjo, v kateri si zarumenila žličo drobtin; povrh jih še potresi, če hočeš, s stolčenim sladkorjem in cimetom, ali jih pa devaj v zarumenele drobtine v kozo in jih postavi še za par minut v pečico. Češplje operi in jih skuhaj, pa ne premehko, med kuhanjem jim pa pridaj par kosčkov sladkorja.

122. Krompirjevi cmoki s pšeničnim zdrobom (gresom). 6 srednje debelih kuhanih krompirjev olupi in steri na deski z valjarjem, dokler je še gorak; prideni osminko litra pšenič-

nega zdroba, polovico na drobne kocke zrezane in na masti ocvrte žemlje, primešaj 1 jajce in soli, dobro zmešaj in napravi z roko iz tega 8 enako velikih cmokov, ki jih kuhaj narahlo v vreli slani vodi 15 minut. Kuhane poberi z žlico na krožnik ter zabeli z mastjo, v kateri si zarumenila žlico drobtin. Daj jih na mizo okrog kakega dušenega mesa ali kot samostojno jed s salato ali kislim zeljem.

123. **Špinačni cmoki.** Vmešaj v skledici za oreh surovega masla, primešaj 1 jajce; pridaj poldrugo v vodi namočeno in ožeto žemljo, 2 žlici kuhane dobro sesekljanke špinače in pest krušnih drobtin. Napravi iz tega osem cmokov, kuhaj jih v slanem kropu 12 minut; kuhane poberi na krožnik in zabeli s surovim maslom, ki si v njem zarumenila žličico krušnih drobtin.

124. **Špehovi cmoki.** Zreži na male kocke 5 starih žemelj in jih polij s $\frac{1}{4}$ litrom vroče juhe od svežega ali prekajenega mesa ali od slanine. Pokrij jih za pol ure, da se napojé, potem pridaj kakih 8 dkg kuhane in na kocke zrezane slanine, 1 raztepeno jajce in za žlico moke, zmešaj in napravi iz tega 5 velikih cmokov. Zakuhaj jih v vrelo, nekoliko osoljeno vodo, da se narahlo pokriti kuhajo $\frac{1}{4}$ ure. Kuhane jemlji iz vode na desko in zreži vsakega na 2 ali 3 kose, polagaj na krožnik, potresi z drob-

tinami in zabeli z mastjo; na mizo pa jih postavi kot prikuho ali samostojno jed s kislim zeljem.

125. Češpljevi cmoki iz krompirjevega testa. Za testo skuhaj najprej 4 debele krompirje, olupi jih in zribaj ali z valjarjem stlači. Zmečkani krompir deni na desko, prideni mu 2 žlici kisle smetane, 1 celo jajce ali 2 rumenjaka, nekoliko soli in $\frac{1}{4}$ litra moke; iz tega napravi testo, ga razvaljaj za pol mezinca na debelo. Nareži krpice, po 3 prste široke in dolge in položi na vsako po 1 češpljo ali 2 skupaj, ki jim pa odstrani kosti in vloži namesto njih kosček sladkorja; češplje potem tako zavij v krpice, da so popolnoma pokrite. Tako pripravljene cmoke narahlo kuhaj 10 minut v vreli osoljeni vodi, kuhane nalahko jemlji iz koze, zloži na krožnik ter zabeli s sirovim maslom ali mastjo, v kateri si zarumenila žlico drobtin; povrh jih še potresi, ako hočeš, s stolčnim sladkorjem in cimetom. Ali jih devaj v zarumenele drobtine v kozo in jih postavi še za par minut v pečico.

126. Krompirjevi cmoki za prikuho. Nastrži 6 kuhanih in olupljenih krompirjev, deni jih v skledo in primešaj na male kocke zrezano žemljo, katere polovico ocvri na masti, 2 jajci, malo drobno zrezanega drobnjaka, ščep popra in soli; vse dobro zmešaj, potem pusti

stati 1 uro in nato napravi z mokro roko za pomarančo velike cmoke, ki jih kuhaj 10 do 12 minut v slani vodi in jih zabeli z zarumenelimi drobtinami.

127. **Kašnati žganci z ajdovo moko.** Deni v 1 liter slane vode osminko litra kaše, z vročo vodo oprane, in naj vre 12 minut. Nato pridene 3 osminke litra ajdove moke in pusti, da prevre; predri žgance s kuhalnico do dna, jih pokrij in kuhaj še 8 do 10 minut; nato odlij par žlic vode, jih dobro s kuhalnico zmešaj, zdrobi jih v skledo in zabeli z ocvirki. (Postavi na mizo kot samostojno jed ali s kislim zeljem.)

IX. Ribe (polenovka in dr.).

1. **Kako se polenovka namaka.** Kupi suho polenovko, glej, da dobiš bele majhne ribe. Prežagaj jo na 5 prstov široke kose, namakaj jo najprvo 2 dni v mrzli vodi, katero vsak dan menjaš. Čez 2 dni popari nekoliko bukovega pepela; ko se ustoji, precedi lug in mrzlega prilij polenovki, kateri si poprej vodo proč odlila in pusti polenovko v tem lugu 2 dni. Nato odlij lug, prilij zopet sveže vode; tako stori vsak dan, dokler je ne potrebuješ. Polenovka se namaka 6 dni.

2. **Polenovka na laški način.** Namočeno polenovko skuhaj, jo odcedi ter ji odberi kožo in kosti. Na 1 kg polenovke olupi $\frac{3}{4}$ kg krompirja, operi ga ter nareži na listke v kozo (ki drži 2 litra) eno plast krompirja, na njo naloži eno plast očiščene polenovke, zopet krompir, na krompir polenovko, tako delaj, dokler imaš kaj polenovke. Med plasti pa natresi 4 stroke drobno zrezanega česna in zelenega peteršilja, stolčenega popra in soli. Na vrh vseh plasti nalij 14 dkg (malo več ko $\frac{1}{8}$ litra) olja in 3 šestnajstinke litra mrzle vode. Nato kozo

pokrij s pokrovko in postavi v pečico, da se duši 1 uro, med dušenjem jo enkrat premešaj. Polenovki se prilega kislo zelje. (Za 5 oseb.)

3. Dušena polenovka. V lonec nalij primerno množino vode, prideni nekoliko peteršilja, korenja, kosček čebule, celega popra in lovorjev list. Lonec pristavi k ognju, da voda zavre. V to vodo deni kuhat namočeno polenovko, osoli in kuhaj 7 minut. Nato jo odstavi in pusti v kropu pokrito toliko časa, da jo rabiš; takrat jo pa odcedi in kosom odstrani kožo in kosti. V kozi razgrej za 1 kg polenovke, 8 dkg olja (malo več kot šestnajstinko litra) in 3 dkg surovega ali kuhanega masla. Ko se olje in maslo razgreje, pridaj par strokov drobno zrezanega česna, ravno tako tudi čebule in zelenega peteršilja. Ko je čebula rumena, pridaj pest krušnih drobtin in ko se malo zarumene, še polenovko. Narahlo jo prepolji in pokrij za 1 minuto, nakar jo postavi s kislim zeljem na mizo (za 5 oseb).

4. Polenovka s smetano in krompirjem. Deni v slano vodo $\frac{1}{2}$ kg namočene polenovke in jo pusti, da par minut vre. Potem ji vodo odcedi, stresi polenovko na desko in ji odstrani kožo in kosti. V kozo pa deni za oreh surovega masla, zarumeni v njem kosček čebule, prideni nekoliko drobno zrezanega zelenega peteršilja, malo žličico moke in osnaženo na

kosčke razdeljeno polenovko. Premešaj jo in pridaj 2 žlici kisle smetane, za ščep popra in $\frac{1}{4}$ litra krompirjeve ali zelenjavine juhe. Kadar polenovka v tej polivki vre $\frac{1}{4}$ ure, ji pri-mešaj 2 krompirja srednje debela, kuhana, od-cejena in na kocke zrezana (za 2 do 3 osebe).

5. Polenovka v paradižnikovi omaki. Pre-vri v slani vodi $\frac{3}{4}$ kg namočene polenovke, potem jo odcedi, stresi na desko in ji odstrani kožo in kosti. Deni v kozo 6 žlic olja; ko je vroče, zarumeni v njem 3 žlice krušnih drob-tin in pridaj osnaženo polenovko, jo pokrij in duši par minut; nato pridaj 4 do 6 žlic pre-tlačenih paradižnikov in $\frac{1}{8}$ litra zelenjavine ali krompirjeve juhe. Pokrij in duši $\frac{1}{4}$ ure. Nato pridaj 2 osnaženi, drobno zrezani sardeli, in ko še par minut vre, pridaj še 2 do 4 žlice parmezanskega sira. Jed stresi v skledo, okrog pa naloži makaronov, praženega riža s karfi-jolo, na kocke narezanega krompirja ali kruš-nih cmokov (za 4 osebe).

6. Kuhane morske ribe. Morsko ribo (bran-cino, polenovko, rombo i. dr.) osnaži in operi. Potem deni v podolgasto kozo primerno mno-žino vode, nekoliko kisa, par kosčkov čebule, korenja, peteršilja, nekaj zrn popra, lavorjev list, malo limonove lupine ter peresce rožma-rina ali timeza. Ribo osoli, položi v kozo ter jo kuhaj (malo ribo 10 do 15 minut, veliko 15 do

20 minut) toliko časa, dá ji izstopijo kakor biser bele oči. Kuhano ohladi ter jo polij z majonezo ali z oljem in kisom ali limonovim sokom. Lahko daš tudi gorko na mizo s kuhanim krompirjem ali s karfijolo.

7. Kuhane ribe sladkih vod. Postrvi, li-pana, sulca, krapa i. dr. skuhaj ravno tako kakor morske ribe; le vodo, v kateri si kuhala, lahko porabiš tako-le: razgrej v kozi surovega masla ali masti, pridaj par žlic zdroba ali riža, ki ga lepo zarumeni, potem pa vse skupaj zalij s skozi sito precejeno ribjo juho, ki naj $\frac{1}{4}$ ure vre. Nato jo vlij v skledo, ki si v njej razmotala rumenjak. Če hočeš, daj v juho še opečenih rezin.

8. Sveže sardele. Odtrgaj ribicam glave in potegni z glavo tudi drob iz njih, operi jih, obriši s krpo in nasoli. Pokapaj jih z limonovim sokom, postavi za par ur na hladno, potem jih deni v vroče olje in speci, ali pa osnažene in nasoljene povaljaj v drobtinah, katerim primešaj polovico moke in jih ocvri v olju.

9. Ocvrta riba. Lepo osnažene ribe zreži na kosčke, osoli jih ter v moki, raztepenem jajcu (ali v vodi) in v krušnih drobtinah povaljaj. Ocvri jih na maslu, olju ali masti in postavi na mizo s solato, kislo repo, ali tudi z drugo prikuho.

10. Pečena riba. Potresi nasoljeno ribo ne-

koliko z moko ter jo speci na vročem maslu ali olju, v katerega si narezala čebule. Peči jo moraš hitro v vroči pečici. Pečeno poškropi z limonovim sokom ter jo postavi na mizo z zabeljeno karfijolo ali salato.

11. Ribji brodet s paradižnikom. Deni v kozo 2 žlici olja in ko se razbeli, prideni $\frac{1}{4}$ kg osnažene in na 7 kosčkov zrezane ribe (morske so najboljše); ko se riba naglo zarumeni, jo poberi na krožnik; v olje pa deni eno žlico drobno zrezanega zelenega peteršilja s strokom česna in čebule; ko se zarumeni, še prideni 2 žlici pretlačenih paradižnikov, katere zmešaj s 4 žlicami gorke vode, osoli; ko vse to zavre, prideni ribo in jo pusti v tej polivki $\frac{1}{4}$ ure vreti. Stresi jo v skledo ter obloži s koruzno polento, krompirjem, z makaroni ali praženim rižem, ki ga lahko namešaš s kuhano karfijolo.

12. Sardelno surovo maslo. Osnaži štiri sardele, ostrgaj jih in odstrani tudi hrbtenico. Potem jih s krivim nožem seseklaj na drobno ter jim primešaj za 2 jajčeci surovega masla. Vse pretlači skozi žično sito v skledico, dobro premešaj ter naloži na krožnik v obliki štruce, hlebčka ali hruške, na vrh pa posadi par vejic peteršilja. Sardelno surovo maslo je namazati zlasti na rženi kruh in je posebno pripravno za postne dni.

X. Raznovrstna jedila iz vzešlega testa.

1. **Knajpov kruh I.** Knajpov kruh se napravi iz »Knajpove moke«, ki pa ni nič drugega kot navadna pšenična moka, zmleta z otrobi vred. V malo skledico deni poldrugi dkg kvasa, $\frac{1}{8}$ litra mlačne vode in dve žlici moke; vse dobro zmešaj ter postavi v stran, da vzide. Potem deni v skledo poldrug liter Knajpove in $\frac{1}{2}$ litra navadne bele moke, zlij nanjo $\frac{1}{4}$ litra vode, pridaj malo žličico soli in že prej pripravljeni kvas ter vse skupaj premešaj z žlico, potem pa še z rokami dobro pogneti. Ko je testo trdo zgneteno, ga pokrij z ruto, postavi na gorko in pusti, da vzide. Nato napravi iz testa 15 do 20 malih štručic, potresi jih z moko ter polagaj v podolgast pehar na prtič, tako da se ne tišče druga druge. Štruce deni vzhajati, vzhajane pa drugo za drugo položi na pomazano pekačo in peci pičle $\frac{1}{2}$ ure v precej vroči pečici. Pečene jemlji iz pekače, pomoči jih v vrel krop, nato jih položi še enkrat na pekačo in postavi v pečico za eno minuto.

2. **Knajpov kruh II.** Deni v skledico 2 dkg

kvasa, $\frac{1}{8}$ litra mlačne vode in 3 žlice moke, vse dobro zmešaj ter postavi v stran, da vzhaja. Potem deni v skledo liter Knajpove in liter bele moke, zlij vanjo $\frac{1}{2}$ litra gorkega mleka, pridaj kavino žlico soli, malo premešaj in pridaj že prej pripravljeni kvas ter vse skupaj dobro zmešaj in pogneti. Ko je testo dobro zgneteno, ga pokrij z ruto, postavi ga na gorko, da vzide. Nato napravi 2 štruci, jih daj v podolgast pehar na z moko potresen prtič vzhajat. Vzhajano stresi na pomazano pekačo, po vrhu napravi dve do tri zareze, pomaži jih z mlekom ali jajcem in postavi v pečico za $\frac{1}{2}$ ure, da se spečejo.

3. Pravi češki velikonočni kruh. Najprej deni v lonček 3 dkg kvasa, kepico sladkorja in 4 žlice toplega mleka; v skledo pa deni $\frac{3}{8}$ litra vročega mleka, 5 dkg sladkorja, 10 dkg kuhanega in 8 dkg surovega masla, 1 kavno žlico soli, od pol limone drobno zrezane lupine; tej zmesi pridaj $\frac{3}{4}$ kg moke, to nekoliko premešaj in pridaj vzešli kvas, 2 rumenjaka in še $\frac{1}{4}$ kg moke, ki je samo toliko pusti na strani, da boš imela za pognetanje. To vse s kuhalnico dobro zmešaj in še z rokami dobro vgnetaj, vsaj $\frac{1}{4}$ ure. Ko si vse dobro pregnetla, pridaj 4 dkg opranih rozin, 4 dkg opranih cveb in za noževno konico nastrganega oreška. Postavi testo na gorko, ga dobro pokrij in pusti,

da vzhaja; vzhajano še enkrat pogneti in napravi iz tega testa dva okrogla hlebčka, položi vsakega na pehar, s prtičem pogrnjen in z moko potresen (ali v okroglo skledo) in postavi zopet na gorko, da še enkrat vzide; vzhajane hlebce stresi na pomazano pekačo, pomaži z raztepenim jajcem, prereži vsakega na sredi navzkriž in postavi v srednje vročo pečico ter peci 1 dobro uro. Ta kruh ostane, ako ga zaviješ v prtič, dalj časa svež. Lahko prideneš polovico ječmenove moke.

4. **Ržen kruh.** Deni v skledo 2 litra bele pšenične moke in 1 liter ržene; v lonček pa deni 2 dkg kvasa, $\frac{1}{8}$ litra mlačne vode in 4 žlice moke. Kvas dobro zmešaj in postavi na gorko, da vzide. V moko napravi v sredo jamico, jo osoli (1 žlico) in ji prilij $\frac{1}{8}$ manj ko 1 liter gorke, vendar ne vroče vode, pridene 1 žlico kimeljna. Vse zmešaj s kuhalnico (malo moke pusti za vgnetanje) in pridene vzhajani kvas ter dobro vgneti. Potem testo pokrij s prtičem in ga postavi na gorko, da vzide. Vzhajano zopet pogneti in iz njega napravi 2 podolgasti štruci; te deni v stručnice, ki so s prtičem pogrnjene in z moko potresene. Testo pusti, da zopet vzide. Vzešlo štruco deni na z maslom pomazano pekačo, jo pomaži z mlekom, napravi na štruco 3 počezne zareze in peci v precej vroči pečici pičlo uro. (Če zamesiš kruh

zvečer, zadostuje manj kvasa.) (Namesto pšenične daš lahko ječmenove in nekoliko koruzne moke.)

5. Domači (črni) kruh s krompirjevim kvasom. Skuhaj 4 srednje debele krompirje (olupljene); ko je kuhan, mu odlij vodo, ga dobro stlači, prilij krompirjevke in še vode, da bo vsega skupaj $\frac{1}{2}$ litra; pridaj 3 dkg v par žlicah mlačne vode raztopljenega drožja in $\frac{3}{4}$ litra moke ječmenove, ržene, koruzne in, če imaš, ajdove ali pšenične. V skledo pa deni 6 litrov zmešane moke, 1 pest soli, malo janeža ali kimeljna in 1 liter precej vroče, vendar ne zavrele vode, zmešaj vodo z moko, pridenei vzhajani kvas, zmešaj testo dobro s kuhalnico in ugneti še z roko. Ugneteno pokrij in postavi na gorko, da vzide. Ko dovolj vzide, ga znova pogneti in napravi iz tega 2 do 4 enako velike hlebce, deni jih v s prtičem pogrnjene peharje. Postavi zopet na gorko, da vzidejo. Vzhajane stresi na lopar, če daš v peč. Če daš pa v pečico (ror), pa jih stresi na pleh, pomaži z mlekom, napravi vsakemu hlebu po vrhu 3 zareze z nožem. Peci v vroči pečici ali peči 1 uro. (Ako hočeš, tudi lahko skuhaš dobro opran in bolj droben neolupljen krompir in kadar je kuhan, ga pretlači skozi sito ali rešeto.)

6. Krompirjev kvas. Za 6 litrov (3 kg) moke skuhaj 4 srednje debele krompirje (olupljene);

ko je to kuhano, odlij vodo, dobro stlači, prilij nazaj krompirjevko in še vode, da bo vsega skupaj $\frac{1}{2}$ litra; prideni 3 dkg drožja, v par žlicah mlačne vode razmešanega, in $\frac{3}{4}$ litra moke, ječmenove ali pšenične; ta kvas prav dobro zmešaj in postavi na gorko, da vzhaja. Kadar je vzešel, ga zmešaj in stresi v pripravljeno moko, katero si že zmešala z vodo. Včasih se tega kvasu porabi manj; napraviš ga lahko iz enega ali dveh krompirjev in tudi se lahko drožja manj vzame.

7. Koruzni kruh št. 1. Stresi v skledo $\frac{1}{4}$ kg koruzne moke, natresi malo janeža in jo polij z $\frac{1}{4}$ litrom vrele vode, osoli dobro, zmešaj in prideni še $\frac{1}{4}$ kg ječmenove moke, $\frac{1}{8}$ litra mrzlega mleka, $\frac{1}{4}$ litra krompirjevega kvasu in 2 do 3 dkg surovega masla, vse dobro zmešaj in vgneti v testo z $\frac{1}{4}$ kg pšenične moke. Postavi testo na gorko, da prav malo vzide. Ko nekoliko vzide, ga znova pogneti in napravi iz tega testa 2 enakomerni stručki ali hlebčka; položi jih v peharje, s prtičem pogrnjene, in postavi zopet na gorko, da vzide. Vzešlo stresi na pomazani pleh in pomaži z jajcem in napravi po vrhu vsakemu par zarez z nožem in jih peci v vroči pečici eno uro. (Prideni testu tudi 1 jajce.)

8. Koruzni kruh št. 2. Stresi v skledo 3 litre koruzne moke, jo osoli in ji prilij 1 liter

vrele vode, dobro jo s kuhalnico zmešaj in ko se nekoliko shladi, prideni vzhajani krompirjev kvas (ki si ga pripravila kakor št. 1 iz 4 krompirjev, iz 2 dkg drožja in $\frac{1}{2}$ litra moke), prilij $\frac{1}{2}$ litra vode, vse še dobro zmešaj in pogneti z 2 litroma ječmenove ali pšenične moke. Napravi iz tega 4 enakomerne hlebce, položi jih v pogrnjene in z moko potresene peharje ali sklede in postavi na gorko, da vzi-
dejo. Pomaži jih s tem-le pomazilom: zmešaj 2 žlici ječmenove moke in 2 žlici vode in po vrhu pomaži, deni v vročo pečico in peci 1 uro.

9. Pisani kruh s kašo. Napravi črn domači kruh kakor št. 5 iz $1\frac{1}{2}$ litra moke. Posebej skuhaj $\frac{1}{4}$ litra kaše, z vrelo vodo oprane, jo osoli in kuhaj v $\frac{1}{2}$ litru vode ali mleka; ko je kaša shlajena, razvaljaj nekoliko vzešlo testo in ga nadevaj s kašo za prst na debelo. (Ako imaš ocvirke, jih prideni za eno žlico kaši, ki si jo skuhala na vodi.) Testo zvij skupaj in ga zavij po polževo, deni na pogrnjen, z moko potresen pehar, in kadar vzide, ga stresni na lopar ali pleh, pomaži z jajcem in peci v vroči peči 1 uro. Tudi daš lahko kruh v pomazan model, da ondi vzhaja.

10. Pisani kruh s krompirjem. Napravi črn kruh kakor št. 5. iz $1\frac{1}{2}$ litra moke in postavi ga na gorko. da vzhaja. Ko vzide, ga namaži s krompirjevim nadevom; skuhaj 3 do 4 ne-

olupljene krompirje, kuhane olupi in dobro v loncu stlači, prideni nekoliko soli in 1 ali 2 žlici kisle smetane, dobro zmešaj in ga razmaži po razvaljanem testu; testo zvij in deni v pomazan model, ki ga postavi na gorko, da testo vzide. Nato ga postavi v precej vročo peč in naj se peče 1 uro. Pečenega postaviš tudi gorkega lahko na mizo.

11. Črni in koruzni kruh, zmešan. Napravi črn kruh kakor št. 5. iz $1\frac{1}{2}$ litra moke itd. Posebej pa v skledi popari s $\frac{1}{2}$ litra osoljene vrele vode $\frac{3}{4}$ litra koruzne moke; ko se nekoliko ohladi, primešaj moki $\frac{1}{8}$ litra (par žlic) krompirjevega kvasa, dobro zmešaj in pogneti prav malo v par žlicah ječmenove ali pšenične moke. Ko črn kruh vzide, ga razvaljaj, pomaži s par žlicami kisle smetane in razravnaj po črnem testu koruzno testo enakomerno, še nekoliko pomaži s smetano in zvij testo, položi ga v pomazan model in postavi na gorko, da vzide. Potem ga peci v vroči peči 1 uro.

12. Orehov štrukelj, pečen (iz koruzne in pšenične moke). Mešaj v skledi 8 dkg surovega masla, 1 rumenjaka in 1 žlico sladkorja; potem prilij $\frac{1}{2}$ litra toplega mleka, 10 dkg koruzne moke, $\frac{1}{2}$ žličice soli, vzešli kvas, ki si ga pripravila iz 2 žlic toplega mleka, iz kepice sladkorja in 3 dkg droži in sneg 1 beljaka. Nato pa pridaj še $\frac{1}{2}$ kg pšenične moke. Testo

dobro stepaj 10 do 15 minut. Postavi ga na gorko, pokrij s prtičem in pusti, da vzhaja. Ko je testo vzešlo, ga stresi na desko, z moko potreseno, pomaži z orehovim nadevom in potresi za 1 pest drobtin od črnega kruha (ki jih pa prej zarumeni v maslu (1 dkg), 1 pest sladkorja, ščep cimeta in limonovih lupin. Potem testo zvij v zvitek, deni ga na pomazano podolgasto pekačo, postavi na gorko, da vzhaja. Potem ga pomaži z mlekom in peci v srednje vroči pečici $\frac{3}{4}$ ure. Pečeno zreži na poševne kose in postavi gorko ali mrzlo, s sladkorjem potreseno na mizo.

13. Potica iz ajdove moke z orehi. Popari v skledi $\frac{1}{2}$ litra ajdove moke s $\frac{1}{2}$ litrom osoljenega kropa, dobro s kuhalnico zmešaj in, ko se nekoliko ohladi, pridaj 2 dkg droži, namočenih v 2 žlicah mlačnega mleka ali vode, vse dobro zmešaj in pogneti s $\frac{3}{4}$ litrom pšenične moke. Potem potresi testo z moko, pokrij s prtičem in postavi na gorko, da vzhaja. Vzhajano testo razvaljaj kolikor mogoče na tanko, pomaži z zmešanim nadevom iz 4 žlic topljene smetane in 1 drobnega jajca, potresi z 2 pestmi zmletih orehov, žlico sladkorja, ščepom cimeta in pestjo krušnih drobtin. Nato testo tesno skupaj zvij in deni v pomazan model, katerega postavi na gorko, da vzide. Vzhajano pomaži z jajcem ali mlekom in po-

stavi v precej hudo pečico, da se peče 1 uro. Na mizo daj to potem gorko ali mrzlo.

14. Ajdov kruh. Stresi v skledo $\frac{1}{2}$ litra ajdove moke in jo polij z $\frac{1}{4}$ litrom vrele vode, osoli jo in dobro zmešaj, prideni $\frac{1}{2}$ litra ječmenove moke, $\frac{1}{4}$ litra krompirjevega kvasu, $\frac{1}{8}$ litra mrzlega mleka in 2 dkg surovega masla, vse dobro zmešaj in vgneti v testo z $\frac{1}{4}$ litrom pšenične moke. Postavi testo na gorko, da prav malo vzhaja. Ko vzide, ga znova pogneti in napravi iz tega testa 2 enaki štruci ali hlebčka. Deni ji v peharja, ki sta pogrnjena s prtičem in postavi zopet na gorko, da vzhaja. Vzhajane stresni na pomazan pleh, pomaži z jajcem, napravi vsakemu hlebčku na vrhu par zarež in jih peci v vroči pečici pičlo uro.

15. Špehovka iz koruzne moke. Popari v skledi $\frac{1}{2}$ litra koruzne moke s $\frac{1}{2}$ litrom osoljenega vrelega kropa in jo dobro s kuhalnico zmešaj; ko se nekoliko ohladi, prideni 2 dkg droži, namočenih v dveh žlicah mlačne vode (ali pa $\frac{1}{4}$ litra krompirjevega kvasu), zmešaj in polagoma v testo vgneti s $\frac{3}{4}$ litra pšenične ali ječmenove moke. Potem postavi testo na gorko, da vzide. Vzhajano testo razvaljaj kolikor mogoče tenko, potrosi na gosto z ocvirki, ki naj so razgreti in nekoliko ohlajeni; potresi tudi za ščep cimeta. Potlej testo tesno zvij in deni v pomazano kozo na gorko, da

vzide. Špehovko namaži s smetano in jo peci v precej vroči pečici 1 uro.

16. Iz ajdove moke potica z rozinami.

Stresi v skledo $\frac{1}{2}$ litra ajdove moke in jo popari s $\frac{1}{4}$ litrom vrelega, osoljenega kropa, dobro s kuhalnico zmešaj in primešaj $\frac{1}{2}$ litra ječmenove moke, $\frac{1}{4}$ litra krompirjevega kvasu, $\frac{1}{8}$ litra mrzlega mleka in 2 dkg surovega masla in to dobro zmešaj in polagoma v testo vgneti s $\frac{1}{4}$ litrom pšenične moke. Postavi testo na gorko, da nekoliko vzide. Vzhajano testo razvaljaj kolikor mogoče tenko in namaži s tem-le nadevom: mešaj par žlic kisle ali topljene smetane in 1 drobno jajce, s tem pomaži testo, potresi po njem 1 pest opranih rozin, za 1 žlico nastrgane čokolade ali kakao, 1 pest krušnih drobtin, 1 pest sladkorja, za ščep cimeta in limonovih olupkov (drobno zrezanih); potlej testo tesno skupaj zvij in deni v pomazan model, ki ga postavi na gorko, da vzide. Vzhajano pomaži z raztepenim jajcem ali mlekom in postavi v precej hudo pečico, da se peče 1 uro.

17. Iz ajdove moke potica z lešniki. Testo napravi kakor za rozinovo, le namaži jo s sledečim nadevom: ko si testo razvaljala, ga polij s 3 do 4 žlicami medu, ki si ga pa prej par minut kuhala in potem nekoliko shladila, potresi testo z drobno zrezanimi pomarančnimi

ali limonovimi olupki, 1 do 2 pesti drobno zrezanih lešnikov, za žlico sladkorja, ščep cimeta in malo pest krušnih drobtin. Drugo vse kakor pri rozinovi ajdovi potici.

18. Iz ajdove moke špehovka, prva. Popari v skledi $\frac{1}{2}$ litra ajdove moke s $\frac{1}{2}$ litrom osoljenega vrelega kropa, to dobro s kuhalnico zmešaj in ko se nekoliko ohladi, prideni 2 dkg droži, namočenih v 2 žlicah mlačne vode, to zmešaj in polagoma v testo vgneti s $\frac{3}{4}$ litra pšenične moke. Potem potresi testo z moko, pokrij s prtičem in postavi na gorko, da vzide. Vzhajano testo razvaljaj kolikor mogoče tenko, potresi na gosto z ocvirki, ki naj so razgreti in nekoliko shlajeni, potresi tudi ščep stolčene dišave (gvirca). Nato testo zvij in deni v pomazano kozo na gorko, da vzide. Špehovko od zgoraj pomaži z mastjo in jo peci v precej hudi pečici eno uro. Pečeno daj gorko na mizo.

19. Ajdova špehovka z drobtinami, druga. Napravi vse, kakor prej, samo v 8 dkg čiste masti zarumeni 2 pesti kruhovih drobtin in s tem potresi testo.

20. Ocvirkovka prva. Najprej namoči v 4 žlicah mlačnega mleka 2 dkg droži in kepico sladkorja. Nato napravi iz 1 litra ($\frac{1}{2}$ kg) moke, nekoliko soli in $\frac{1}{4}$ litra gorke vode in pripravljenih droži testo, ki ga s kuhalnico do do-

brega raztepi, potem pa pusti vzhajati; ko je vzešlo, razgrej ocvirke ter ž njimi in s pestjo drobtin potresi testo, ki si ga razvaljala na prst debelo. Testo zvij v potico, ki naj vzhaja; potem pa jo speci in postavi gorko na mizo.

21. Boljša špehovka, druga. Najprej raztopi v 2 žlicah mleka 2 dkg droži in kosček sladkorja ter pusti vzhajati. Nato vlij v skledo $\frac{1}{4}$ litra gorkega mleka, ga osoli, mu prideni za oreh masla, 2 kepici sladkorja, 1 jajce in vzhajane droži, vse dobro zmešaj, potem pa zasuj z 1 litrom ($\frac{1}{2}$ kg) moke in stepaj $\frac{1}{4}$ ure. Potresi testo z moko, pokrij s prtičem in postavi na gorko, da vzhaja. Med tem vmešaj v skledi 10 do 14 dkg dobre svinjske masti, pri-daj ji ščep cimeta in 2 rumenjaka. Vzhajano testo razvaljaj za pol prsta na debelo v krpo, ki jo pomaži s pripravljenim nadevom, potresi z žlico in zvij v zavitek. Tega položi v dobro namazano kozo (model), ki jo postavi na gorko, da špehovka vzhaja. Nato jo po vrhu pomaži z raztepenim jajcem in speci, pečeno pa zvrni na krožnik, potresi s sladkorjem, in daj še gorko na mizo.

Špehovko lahko napraviš iz polovico pšenične in polovico ječmenove moke.

22. Potica iz koruzne moke. Stresi v skledo $\frac{1}{4}$ kg koruzne moke, jo osoli in polij z $\frac{1}{4}$ litrom vrele vode; dobro zmešaj in pri-

deni še $\frac{1}{4}$ kg ječmenove moke, $\frac{1}{8}$ litra zmrzlega mleka, 2 do 3 dkg surovega masla, za 1 žlico sladkorja in $\frac{1}{4}$ litra krompirjevega kvasu, vse dobro zmešaj in vgneti v testo z $\frac{1}{4}$ kg pšenične moke. Postavi testo na gorko, da prav malo vzhaja. Ko nekoliko vzide, ga stresi na prt, z moko potresen, in ga razvaljaj za pol mazinca na debelo in namaži z nadevom, zmešanim iz par žlic kisle ali topljene smetane ali surovega masla, 1 jajca in žlice sladkorja, po nadevu pa potresi za 1 pest krušnih drobtin in rozin. Potico zvij, jo položi v model, postavi na gorko, da vzide, vzhajano pa pomaži z jajcem in postavi v vročo peč ali pečico za 1 uro.

23. Pehtranov štrukelj iz vzešlega testa.

Nalij najprej v lonček 3 žlice mlačnega mleka, prideni mu kepico sladkorja in 3 dkg droži; vse to zmešaj z žlico ter postavi na gorko, da vzide. Potem zmešaj v večji skledi $\frac{1}{2}$ litra toplega mleka, 1 žlico stolčenega sladkorja, 1 celo jajce in en rumenjak, 6 žlic (8 dkg) raztopljenega surovega masla ter pripravljeni kvas, zmešaj, osoli in zasuj z $1\frac{1}{2}$ litrom (t. j. $\frac{3}{4}$ kg) moke; nato vse skupaj s kuhalnico močno raztepi. Stepeno testo potresi po vrhu z moko, ga pokrij s prtičem in pusti na gorkem vzhajati. Med tem pripravi ta-le nadev: vmešaj 5 dkg surovega masla, prideni 3 žlice

kisle smetane, 1 jajce in oprani in zrezani pehtran. Ko je testo vzešlo, ga vzemi iz sklede, stresi na desko, ki je potresena z moko, potresi še malo z moko po testu ter nalahko tanko razvaljaj in namaži s pripravljenim nadevom, 1 polno žlico pehtrana, s pestjo krušnih drobtin in za žlico sladkorja; zvij ga tesno ter položi v namazano podolgasto pekačo (pleh), postavi ga na gorko, da zopet vzhaja, pomaži z jajcem ter speci. (Ako hočeš, napraviš iz tega testa potico ali pa male tri prste dolge štruklje, katere ravno tako speci.)

24. **Peteršiljev štrukelj iz vzešlega testa.**

Deni v skledo $\frac{1}{2}$ litra gorke vode in $\frac{1}{4}$ litra gorkega mleka, prideni žlico soli in 2 litra pšenične in ječmenove moke; ko si nekoliko premešala, prideni še vzhajani kvas (iz 3 žlic mleka, 2 dkg droži in kepice sladkorja), vse narahlo zmešaj in s kuhalnico dobro stepaj. Testo potresi z moko, pokrij s prtičem in postavi na gorko, da vzhaja. Med tem pripravi nadev: mešaj $\frac{1}{8}$ litra kisle smetane in eno jajce. Ko testo vzide, ga stresi na z moko potreseno desko ali prt in ga razvaljaj za mezinec na debelo, namaži z opisanim nadevom ter potresi z drobno zrezanim zelenim peteršiljem (za 1 žlico). Testo zvij v zvitek in deni na pomazani pleh, postavi na gorko, da vzide. Ko vzide, pomaži ga z jajcem in peci v precej

vroči pečici $\frac{3}{4}$ ure. (Namesto peteršilja vzameš lahko zelenjavo: drobnjak, krebuljco, meliso itd.)

25. **Češpljeva povalnica.** Napravi vzhajano testo. Nalij v lonček 3 žlice mlačnega mleka, mu prideni kepico sladkorja in 2 dkg droži; vse zmešaj z žlico in potem postavi v stran, da vzide. Potem zmešaj v večji skledi $\frac{1}{2}$ litra toplega mleka, soli, za 1 jajce surovega masla ali kuhanega, 5 kosčkov sladkorja, ki naj se stopi, 1 jajce in prej pripravljeni kvas. V zmes vsuj $\frac{3}{4}$ kg bele moke; nato vse močno s kuhalnico stepaj. Stepeno testo po vrhu potresi z moko, ga pokrij s snažnim prtom in postavi na gorko, da vzhaja. Ko testo vzide, ga stresi na z moko potreseno desko, potresi z moko in razvaljaj za mezinec na debelo. Testo potresi z dvema pestema drobtin, ki si jih zarumenila v 10 dkg surovega masla ali masti in 20 do 30 svežih na rezance narezanih češpelj, za noževu konico cimeta in 1 pest stolčenega sladkorja. Tako pripravljeno testo prereži po sredi in zvij od srede proti robu, da nastaneta dva, ne preveč debela kosa. Položi jih na pekačo (pleh), ki si ga prej namazala z maslom ter jih pusti vzhajati, pa ne preveč. Končno povalnico pomaži z raztepenim jajcem in jo peci pičlo uro v srednje vroči pečici.

26. **Sadna potica.** Najprej si pripravi na-

dev. V ta namen skuhaj $\frac{1}{2}$ litra opranih suhih hrušek, kuhanim odstarni peške, peclje in muhe. Deni jih na desko in jim prideni šest suhih fig, pest orehovitih jederc, nekoliko limonove lupine ter vse skupaj zreži prav na drobno, potem pa stresi v skledo ter zalij z $\frac{1}{8}$ litra vročega mleka. Testo pa sedaj napravi tako-le: deni v skledo $\frac{1}{4}$ litra toplega mleka, malo ga osoli in mu prideni 2 dkg droži, ki si jih razmočila v 6 žlicah toplega mleka s kepico sladkorja; prideni 40 dkg moke (približno 1 liter), nato vse dobro s kuhalnico stepaj, stepeno testo po vrhu potresi z moko in potem postavi na gorko, da vzhaja. Ko testo vzide, ga stresi na z moko potreseno desko, potresi ga z moko in razvaljaj za mezinec na debelo. Testo pomaži enakomerno s pripravljenim nadevom, tesno skupaj zvij, položi v pomazan model ter pusti vzhajati. Končno pomaži potico z jajcem in jo peci v srednje vroči pečici 1 uro.

27. Mešana potica. Nalij najprej v lonček 4 žlice mlačnega mleka, prideni mu kepico sladkorja in 2 do 3 dkg kvasa, to zmešaj in postavi na gorko, da vzide. Potem zmešaj v skledi $\frac{1}{4}$ litra toplega mleka, 1 žlico sladkorja, 1 jajce, 4 dkg surovega masla, pripravljeni kvas in $\frac{3}{4}$ kg moke, pridaj še žličico soli in vse skupaj s kuhalnico zmešaj in stepaj četr

ure; stepeno potresi po vrhu z moko, pokrij s prtičem in pusti na gorkem vzhajati. Vzhajano stresi na z moko potreseno desko; razvaljaj za mezinec na debelo in polij po testu 3 do 4 žlice razpuščenega masla, potresi par pesti zmletih orehov, pest sladkorja, pomešanega s cimetom, in pest rozin, zvij testo kakor štruklje in deni v pomazan model, ki ga postavi na gorko, da vzide; nato pa pomaži z jajcem ali mlekom in postavi v pečico pičlo uro. Pečeno pa daj gorko ali mrzlo, potreseno s sladkorjem, na mizo. — Pri vseh poticah lahko rabiš polovico ječmenove moke.

28. **Vzhajani prepečenec (cvibak).** Najprej raztopi v 4 žlicah mlačnega mleka 2 dkg drožja in kepico sladkorja in postavi to na gorko, da vzhaja. Medtem stopi v $\frac{3}{8}$ litra gorkega mleka 5 dkg sladkorja in nekoliko soli in mu primešaj 5 dkg surovega masla; nato vlij to mleko in drože na 1 kg moke v skledo, dodaj 2 do 4 rumenjake, iz beljakov snega in nekoliko stolčenega janeža, vse pa najprej zmešaj z moko in tako napravljeno testo gneti $\frac{1}{2}$ ure. Ko je zgneteno, ga stresi v skledo, ki je pogrnjena s čistim prtičem in potresena z moko, ter ga postavi na toplo, da vzide. Čez 2 uri pogneti testo še enkrat in ga razreži na kose, ki so za pol jajca veliki, iz teh kosov napravi za pedenj dolge zvaljke; vsakemu zvaljku pa stakni

konca, da se ravno dotikata. Iz zvalkov narejene obročke potem naloži na pleh s staknjnim koncem navzdol in s hrbtom navzgor, tako da se pokladajo eden zraven drugega, da se napravi iz teh obročkov podolgasta štruca. Ta štruca naj zopet vzhaja, vzhajano pa pomaži z raztepenim jajcem in speci v vroči pečici. Ohlajeno štruco zreži na kose za mezinec debele, jih položi na pleh in popeci v pečici najprvo po eni strani in jih obrni, da še po drugi zarumene. (Ti prepečenci so posebno zdravi za bolehaajoče na želodčnih boleznih; jedli jih bodo pa tudi vojaki, ako jim pošlješ! — Ako hočeš, pripraviš lahko tudi slabejši prepečenec: napraviš ga lahko iz 1 kg moke, 1 jajca, drožja in mleka.)

29. Drobljanci (flancati ali pohanje z drožjem). Deni v lonček 4 žlice mlačnega mleka, kosček sladkorja in 2 dkg drožja. Zmešaj v skledi $\frac{1}{4}$ litra toplega mleka, 1 jajce, žlico sladkorja, $\frac{1}{2}$ žličice soli in za debel oreh masla; prideni vzhajani kvas in 1 liter moke ter vse skupaj narahlo zmešaj in stepaj. Potresi z moko, pokrij s prtičem in postavi na gorko, da vzhaja. Vzhajano testo stresi na z moko potreseno desko, ga razvaljaj za prst debelo, pottlej pa razreži s koleščkom za dlan široke in malo daljše krpe. Naredi v vsako krpico po tri zareze, ki naj bodo za prst narazen, pa ne

prereži do kraja. Položi jih na z moko potrešen prtič in postavi na gorko, da vzidejo. V kozi razbeli masti, olja ali ceres, da je za 2 prsta raztopljenega. Ko drobljanci vzidejo, jih pokladaj v vročo mast. Pokrij s pokrovko in ko so na eni strani rumeni, obrni jih še na drugo in jih več ne pokrивaj. Ko so na obeh straneh rumeni, jih poberi z lopatico iz masti in devaj na rešeto, ki ga pogrni s čistim papirjem. Slednjič potresi s sladkorjem.

30. Drobljanci (z drožjem), drugačni. Na deski zgneti mehko testo iz 1 litra moke, $\frac{1}{4}$ litra mrzlega mleka, 1 drobnega jajca in 3 žlic kisle smetane, v mleku pa že prej raztopi par kosčkov sladkorja, nekoliko soli in 1 dkg drožja. Tako pripravljeno testo pokrij s skledo. Ko je $\frac{1}{2}$ ure počivalo, ga razvaljaj za noževno hrbtišče na debelo v krpo. Iz te krpe nareži s kolescem za dlan dolge in 4 prste široke krpice, ki jim zareži podolgoma po sredi 3 zareze, toda da ne segajo do konca. Nato jih naloži na desko, ki je pogrnjena s prtičem in potresena z moko, ter naj počivajo $\frac{1}{4}$ ure. Med tem razbeli v kozi za 2 prsta na visoko masti in pokladaj vanjo krpe, ter kozo z eno roko nekoliko stresaj, da cvrtje bolj naraste. Ko je rumeno na eni strani, ga obrni še na drugo stran. Ocvrte poberi z lopatico iz kože in potresi s sladkorjem.

XI. Raznovrstno pecivo iz koruznega zdroba in ajdove moke itd.

1. **Koruzna torta (št. 1).** Vmešaj 4 rumenjake s 16 dkg sladkorja, sokom 1 limone, 2 žlicama ruma, $\frac{1}{2}$ limonove drobno zrezane lupine in malo vaniljinega sladkorja; ko si $\frac{1}{2}$ ure mešala, prideni sneg štirih beljakov in 12 dkg ostre koruzne moke (ali zdroba), vse narahlo zamešaj, deni v pomazan in z moko potresen obod (model), ki je za torto, deni jo v pečico in jo peci v srednji vročini $\frac{1}{2}$ ure. Pečeno vzemi iz modla ter še gorko potresi z vaniljinim sladkorjem. Če hočeš, jo lahko, kadar je ohlajena, čez pol prerežeš in po sredi namažeš z mezgo, kakršno imaš. Za površje (led) mešaj 14 dkg dobro stolčenega sladkorja, 4 polne žlice soka od malin, jagod, črešenj ali višenj, dobro mešaj $\frac{1}{4}$ ure, potem deni na ognjišče, da se segreje, a ga pri tem vedno mešaj. S tem ledom polij površino torte in postavi na gorko, da se posuši. Če imaš kako sadje vkuhano, lepo na sredo deni in okrog v venec naloži. Bel papir okroži, da je malo večji kakor torta, ga ob kraju lepo nareži, položi na za to namenjeni krožnik ali trdi papir.

2. Iz ajdove moke torta (št. 1). Mešaj $\frac{1}{2}$ ure 14 dkg sladkorja in 14 dkg surovega masla, polagoma primešaj 4 jajca. Pridaj 14 dkg nelupljenih, drobno zrezanih mandeljev, nekoliko zrezane limonove lupine, sneg 4 beljakov, 14 dkg lepe ajdove moke in $\frac{1}{2}$ dkg pecilnega praška, vse hitro pomešaj in deni v pomazan model in počasi peci v srednje vroči pečici 1 uro. Lahko jo potreseš, preden jo daš na mizo, s sladkorjem ali jo pa oblij s čokoladnim ledom. Tudi jo lahko shlajeno čez sredo ploskoma prerežeš in nadevaš z mezgo.

3. Ajdova torta (št. 2). Mešaj $\frac{1}{2}$ ure 15 dkg sladkorja in 4 rumenjake. Pridaj nekoliko drobno zrezane limonine lupine, sneg 4 beljakov in 14 dkg ajdove moke, vse hitro zmešaj, deni v pomazan model in peci v srednje vroči pečici $\frac{1}{2}$ ure. Torto lahko potreseš, preden jo daš na mizo, s sladkorjem, ali jo ploskoma prereži in namaži v sredi z mezgo, kakršno imaš.

4. Koruzna torta (št. 2). Deni v skledo 18 dkg sladkorja in 7 rumenjakov ter mešaj $\frac{1}{2}$ ure. Potem pridaj drobno zrezane limonove lupine, 6 dkg drobno zrezanih mandeljev ali lešnikov, 3 dkg v rumu pomočenih drobtin od črnega kruha, 9 dkg koruzne moke, vse narahlo premešaj in deni v model za torte, postavi jo v srednje vročo pečico in naj se peče

$\frac{1}{2}$ ure. Pečeno in ohlajeno torto ploskoma prereži, namaži eno polovico z mezgo in jo zloži zopet skupaj, potresi s sladkorjem, zreži in jo daj na mizo.

5. Puding iz koruznega zdroba kuhan.

Dobro segrej $\frac{1}{4}$ litra mleka in v vročega stresi $\frac{1}{8}$ litra koruznega zdroba, malo osoli, pokrij in kuhaj 5 minut; potem ga med vednim mešanjem kuhaj še 5 minut in postavi ga v stran, da se ohladi. Hladnemu primešaj par žlic sladke ali topljene smetane, 2 dkg surovega masla, 2 rumenjaka, 1 polno žlico sladkorja in nekoliko drobno zrezanih limonovih olupkov; ko si nekaj časa mešala, prideni sneg 2 beljakov in stresi v pomazan visok model (najpripravnejši, ako ima v sredi cev, katero pa zamaši!). Postavi ta model v kozo, v kateri je približno vroče vode 2 do 3 prste na visoko in postavi za $\frac{1}{2}$ ure kozo s pudingom v vročo pečico, da se spodaj kuha in od zgoraj pa peče. Kuhanega stresi na krožnik, potresi ga s sladkorjem in oblij z malinovim ali drugim odcedkom. (Za 4 os.) Med mešanjem dodaj žlico rozin.

6. Puding iz koruznega zdroba, pečen.

Pripravi se kakor kuhani št. 5. Pripravljenega stresi na pomazan tortni model in peci v precej vroči pečici $\frac{1}{2}$ ure. Pečenega oblij z odcedkom.

7. Dobri piškoti k čaju in vinu. Deni v kotliček za sneg 3 jajca, 14 dkg sladkorja, ne-

koliko stolčenega janeža ali drobno zrezanih limonovih olupkov in tolci s šibico na strani vročega ognjišča ali v topli vodi $\frac{1}{4}$ ure, da se nekoliko segreje in zgosti; tolci še par minut na hladnem. Nato primešaj 14 dkg moke; testo razravnaj po pekači, ki ima ob kraju robove, za dva prsta ali bolj visoko, pekačo lahko napolniš s testom do polovice. Postavi pekačo v srednje vročo pečico za pičle $\frac{1}{2}$ ure, da se speče. Drugi dan pa zreži piškote na mezinec debele kose, pokladaj jih na nepomazano pekačo in postavi v neprevroččo pečico, da po obeh straneh zarmene. Shrani jih na suhem prostoru.

8. **Karte.** Napravi na deski testo iz 56 dkg moke, 36 dkg surovega masla, 28 dkg sladkorja, 28 dkg zmletih lešnikov, mandeljev ali orehov, 2 dkg stolčenega cimeta, 1 dkg nageljnovih žbic, 3 žlice medu, 1 jajca in drobno zrezanih olupkov cele limone; testo razvaljaj za $\frac{1}{2}$ cm na debelo, ga razreži s kolescem v poševne kose (karte) in jih pomaži z raztepenim jajcem. Vsakemu položi na sredo polovico oluščene mandelja, vse zloži na pekačo in peci v srednje vroči pečici.

9. **Masleni kruh iz koruzne moke.** Mešaj v skledi 7 dkg sladkorja, 2 rumenjaka, 1 žlico ruma; ko si $\frac{1}{4}$ ure mešala, pridenej 2 beljakov, 7 dkg koruzne moke, 5 dkg raztopljenega surovega masla, namaži podolgasti mo-

del (ki je za škofji kruh) z maslom, potresi ga z moko, stresi vanj testo in peci 20 do 25 minut v srednje vroči pečici.

10. Puding iz koruznega zdroba, pečen (št. 2). Dobro segrej $\frac{3}{8}$ litra mleka in vsuj vanj 10 dkg koruznega zdroba, ga nekoliko osoli, pokrij in kuhaj 5 minut; potem ga pa med vednim mešanjem kuhaj še 5 minut. Postavi ga v stran, da se nekoliko ohladi, prideni mu 4 dkg surovega masla, 3 žlice sladkorja, sok in lupino pol limone in 3 rumenjake, to vse dobro zmešaj in prideni še sneg 3 beljakov. Stresi zmes v pomazano močno skledo ali tortni model in peci v precej vroči pečici $\frac{1}{2}$ ure. (Pečenega polij z odcedkom in postavi na mizo 4 osebam.)

11. Jabolčni kolač iz krhkega testa. Na deski napravi testo iz 20 dkg moke, 10 dkg surovega masla, iz dveh žlic vina in dveh žlic vode, malo soli, enega rumenjaka, 1 žlice kisle smetane in žlice sladkorja, ga narahlo ugneti, pa ga deni stran, da se spočije. Ko je testo saj pol ure počivalo, ga razvaljaj parkrat in zopet zloži (kakor knjigo). Potem ga razvaljaj za mezinec na debelo, položi ga na z vodo pomočeno pekačo, da testo okrog in okrog nekoliko čez visi. Nadevaj po vsem testu pražena jabolka in testo, kar ga čez visi, zapogni čez jabolka. Pomaži z raztepenim jajcem in peci

v srednje vroči pečici tri četrt ure; pečenega zreži na kose, potresi s sladkorjem in daj gorkega ali mrzlega na mizo. Jabolčni nadev: Razreži olupljena jabolka na kosce, deni jih v kozo, prideni malo limoninih lupinic in 5 do 10 dkg sladkorja, ščep cimeta, dve žlici vina, in dve žlici vode, pokrij in duši, da so mehka, jih dobro zmešaj, shladi in nadevaj kolač.

12. Črešnjeva pogača iz ovsene moke. Pripravi se ravno tako, samo namesto Knajpove moke se pridene ovsena moka.

Prav tako se pripravi tudi iz koruzne moke.

13. Piškotni omlet. Mešaj v skledi 2 rumenjaka, polno žlico sladkorja, malo drobno zrezane limonove lupine, tri kavne žlice smetane ali mleka, par zrn soli, iz 2 beljakov sneg in 2 žlici moke, narahlo premešaj. Dobro namaži plitvo kozo (ponev za omlete) z maslom in vlij vanjo pripravljeno mešanje ter za prst debelo po kozi razravnaj. Postavi v precej hudo pečico, da se zarumeni (10 do 15 minut). Pečeno namaži z mezgo, zapogni čez pol in potresi s sladkorjem. Iz tolike množine lahko napraviš dva omleta.

14. Piškoti iz koruzne moke. Mešaj v skledi 4 dkg surovega masla, 15 dkg sladkorja ter narahlo primešaj sneg 1 beljaka zrezane limonine lupine, malo cimeta in žlico

ruma. Primešaj še sneg 5 beljakov, 20 dkg koruzne moke in $\frac{1}{2}$ dkg pecilnega praška. Vse skupaj narahlo zmešaj in deni na dobro pomazan in z moko potresen pleh, razravnaj in postavi v pečico, v srednjo vročino 20 do 25 minut.

15. Omlet iz koruzne moke. Mešaj v skledi 1 žlico mleka, 1 rumenjaka in 1 žlico sladkorja ter na rahlo primešaj sneg 1 beljaka in 1 pičlo žlico koruzne moke. Namaži plitvo kozo z maslom in vlij vanjo pripravljeno mešanico in razravnaj za pol prsta na debelo ter postavi v precej hudo pečico, da se omlet zarumeni (10 do 15 minut). Pečenega namaži z mezgo, zapogni čez pol in potresi s sladkorjem. (Za 1 osebo.)

16. Zdravilni šarkelj iz koruzne moke. Vmešaj naprej 10 dkg surovega masla primešaj polagoma 12 dkg sladkorja, 3 rumenjake, drobno zrezane lupine, četrt limone, $\frac{1}{4}$ litra mrzlega mleka in žlico ruma. Nato napravi sneg 3 beljakov, stresi ga v prejšnjo zmes, prideni še 25 dkg koruzne moke in 1 dkg pecilnega praška. Ko vse narahlo zmešaš, stresi testo v pomazan ter z drobtinami potresen model (ki je za torte), ki pa sme le do polovice biti napolnjen. Postavi ga takoj v peč, kjer naj se pri srednji vročini peče 1 uro. Ko je šarkelj pečen, ga stresi na desko, ohlaje-

nega ploskoma prereži in namaži z mezgo. Po vrhu ga pa potresi s sladkorjem.

17. Koruzni kolač s češpljami. Vmešaj 2 rumenjaka, 8 dkg sladkorja, sok pol limone, 1 žlico ruma in malo drobno zrezane limonove lupine; ko si $\frac{1}{2}$ ure mešala, prideni sneg 4 beljakov in 6 dkg ostre koruzne moke ali zdroba. Vse narahlo zmešaj, deni potem v namazano podolgasto pekačo, ki ima ob kraju robove, ali v obod za torte, 2 prsta na debelo, po vrhu obloži z neolupljenimi, čez pol preklanimi češpljami, potresi s sladkorjem ter speci. Pečeni kolač zreži na kose in potresi s sladkorjem.

18. Riževe palačinke. Napravi in opeci tanke jajčne krpe iz 1 jajca, četrt litra mleka, soli in 18 dkg moke. Skuhaj za 2 pesti riža na mleku; ko se ohladi, mu prideni za oreh surovega masla, 1 jajce, 2 žlici sladkorja, malo vanilije in par žlic sladke smetane. S tem namaži jajčne krpe (če hočeš, deni na vsako par rozin), zvij skupaj kakor štrukelj, zloži jih na pomazano pekačo. Posebej v lončku pa zbrodi 1 jajce in osminko litra mleka; polij palačinke in jih speci.

19. Ajdove moke pečenjak (št. 1.). Nalij v lonec liter mrzlega mleka in vanj stresi četrt litra ajdove moke, osoli in dobro zbrodi. To brozgo pusti stati 10 minut; potem jo zlij v kozo, v kateri si razbelila prej za jajce masla

in jo postavi v pečico za četrto ure, da se za-peče. Pečeno polij s par žlicami sladke ali kisle smetane, še nekoliko popeci in razdrobi z vilicami. Pečenjak postavi na mizo z zavretim mlekom, kuhanimi jabolki, salato ali brez vse-ga, samo potresen s sladkorjem.

20. Ajdov pečenjak (šmarn) (št. 2.). 1 lit. mrz-lega mleka, 1 jajce, malo soli in pol litra ajdove moke dobro zmotaj in pusti 10 minut stati; po-tem zlij testo v pekačo (pleh), v kateri si prej raz-belila 10 dkg surovega masla, in ga speci v pre-cej vroči pečici. Ko se nekoliko zarumeni (v četrto ure), ga razdrobi z vilicami in daj še nazaj v pe-čico za nekaj minut, nakar ga dobro zmešaj, na-loži na krožnik in potresi s sladkorjem. Peče-njak postavi na mizo z zavretim mlekom, z ja-bolčno čežano, s kuhanimi češpljami ali s salato.

21. Ocvirkov narastek. Namoči v mrzlem mleku 1 žemljo, nato jo rahlo ožmi, deni jo v skledo ter jo z 1 rumenjacom dobro zmešaj, pridaj za ščep popra, soli, strok drobno zreza-nega česna in peteršilja ter dve žlici mrzlih, dobro sesekljanih ocvirkov. Iz beljaka napravi sneg ter ga narahlo primešaj. Namaži primer-no obliko ali kozo z mastjo, jo potresi z drob-tinami. Deni omenjeno mešanje v obliko, ga lepo razravnaj in kuhaj v pečici 15 do 20 mi-nut v sopari. Pečeno zreži na 4 kose in postavi z zeljem s papriko na mizo.

22. **Rižev pečenjak.** Operi 5 dkg riža, ga skuhaj počasi v pol litra mleka, malo osoli ter v hladnega zamešaj žlico sladkorja, 1 jajce in žlico rozin. Nato v kozi razgrej 2 žlici surovega masla in stresi vanj riž, razravnaj ga prst na debelo in peci v pečici pol ure. Pečenega zdrobi z vilicami, deni na krožnik in potresi s sladkorjem. K temu rižu daš lahko na mizo dušena jabolka ali kako drugo sadje.

XII. Kolači in pogače.

1. Kraljevska pogača. Mešaj v skledi 14 dekagramov surovega masla, 14 dkg sladkorja in 4 rumenjake z drobno zrezanimi limonovimi lupinami, dodaj 5 dkg drobno zrezanih lešnikov ali mandeljev, žlico rozin, iz 4 beljakov sneg in 13 dkg moke. Vse skupaj narahlo zmešaj in stresi v pomazan tortni obod, postavi v pečico in peci v srednji vročini tri četrt ure. Posebej pa duši jabolka, in ko je pogača pečena in nekoliko ohlajena, jo nadevaj povrh na dušenimi jabolki prst na debelo. Na mizo jo postavi zrezano kakor torto, gorko ali mrzlo. (Za 8 do 10 oseb.)

2. Črešnjeva pogača iz Knajpove moke. Mešaj v skledi 6 dkg surovega masla, 26 dkg sladkorja in 6 rumenjakov pol ure. Pridaj od pol limone drobno zrezane lupine, za ščep cimeta, 1 do 2 žlici ruma, sneg 6 beljakov in 28 dekagramov Knajpove moke. Vse skupaj narahlo zmešaj in deni v dobro pomazan tortni obod ali podolgasto pekačo, ki je ob kraju zakrivljena. Povrh naloži črešnje, eno poleg druge, katerim pa odberi peclje in peške. Postavi v srednjevročo pečico in peci pol ure. Pečeno zreži na kose in postavi gorko ali mrzlo na mizo.

3. Kolač iz koruzne moke. Deni v skledo

12 dkg sladkorja, drobno zrezanih olupkov polovice limone, 3 rumenjake in sok cele limone ter mešaj vse skupaj četrť ure. Nato prideni sneg 3 beljakov, 3 žlice mleka, kavno žlico rumena, 14 dkg koruzne moke in $\frac{1}{2}$ dkg pecilnega praška. Zmešaj vse narahlo in stresi v dobro namazan tortni model, postavi v srednjevročo pečico, da se peče pol ure. Shlajeni kolač ploskoma prereži in namaži v sredi z mezgo, povrhu pa potresi s sladkorjem.

4. Črešnjev kolač z zdrobom. Deni v skledo 5 dkg sladkorja, nekoliko drobno zrezane limonove lupine ter dva rumenjaka ter mešaj 10 minut. Nato pridaj desetinko litra kisle smetane in še nekoliko premešaj; prideni sneg dveh beljakov in dve desetinki litra pšeničnega zdroba. Zmes stresi v tortni obod, ki si ga namazala z maslom in potresla z moko, jo razravnaj, povrhu obloži s črešnjami, ki si jim odbrala peclje in peške, ter jo peci v srednje vroči pečici približno pol ure. (Za 4 osebe.)

5. Kipnik iz črnega kruha. Poškropi 8 dkg krušnih drobtin s par žlicami vina (če so zelo suhe, ga prilij par žlic več). Zmešaj 3 dkg surovega masla, 1 polno žlico sladkorja (3 dkg), dva rumenjaka, za ščep cimeta in limonove lupine, sneg dveh beljakov in 3 dkg zmletih lešnikov, orehov ali mandeljev in pripravljene drobtine, stresi v podolgast namazan mo-

del ter postavi to zmes v srednjevročo pečico za pol ure. Pečeni kipnik stresì na krožnik, ga zreži na dva prsta široke kose in potresi s sladkorjem ali pa polij s sledečo omake: Vmešaj v kozì za eno polno žlico sladkorja, en rumenjak, 3 žlice vina ter postavi na ognjišče, da se med vednim mešanjem nekoliko naraste. (Za 2 do 4 osebe.)

XIII. To in ono.

1. **Zdravilni čaj.** Deni v liter vode toliko posušenega lipovega cvetja, kolikor ga moreš prijeti s tremi prsti, in eno polno žlico posušenih bezgovih jagod ter pusti, da vre dobrih 5 minut. Nato ga odcedi, prideni par kosčkov sladkorja in malo limonovega soka in postavi prav vročega na mizo. (Za 4 osebe.)

2. **Topla limonada.** Deni v lonec $\frac{1}{4}$ litra vode in 8 dkg sladkorja. Ko voda zavre, jo odstavi in primešaj sok 1 limone. Toliko ga zadostuje za 1 osebo.

3. **Cesarski čaj z mlekom.** Zmešaj v lončku rumenjak z žlico sladkorja. Ko nekoliko naraste, prilij med vednim mešanjem (šprudljanjem) približno četrt litra vrelega mleka, še premešaj in nesi takoj na mizo. Kot dišavo lahko pridaš kosček vanilije. (Za 1 osebo.)

4. **Mandljevo mleko.** Popari in olup 40 gramov sladkih mandeljnov, sper jih v mrzli vodi in stolci v možnarju z 20 grami sladkorja. Na stolčeno zmes vlij 1 liter vode in vse prececi skozi čisto ruto, ki si jo prej namočila v vročo vodo in dobro ožela. Tekočino osladi po

okusu. Pijača za bolnike, ki imajo mrzlico ali so bolni na želodcu.

5. Dišavni kis (jesih). Deni v lonec $\frac{1}{2}$ litra kisa, pridaj mu vejico bazilike, melise, materne dušice, janeža, drobnjaka, pehtrana, od 1 limone lupine in sok, vse to kuhaj $\frac{1}{2}$ ure. Hladno precedi skozi redko ruto, nalij v male steklenice, zamaši in shrani na hladnem. Posebno dober je ta kis za obare, ki jim daje prijeten okus.

6. Jagode z vinom. Jagode lepo zberi, deni na krožnik, potresi s sladkorjem ter prilij par žlic vina.

7. Jagode z mlekom. Ravnotako kakor z vinom, samo namesto vina prilij nezavretega dobrega mleka.

8. Češplje za v kozarce s salicilom.)* Kuhaj v kotličku $1\frac{1}{8}$ litra vode s $\frac{3}{8}$ litra dobrega špirta, 1 kg sladkorja, pol dkg salicila (ki ga dobiš v lekarni z opombo za sadje). Kuhaj četrt ure, da nekoliko povre. Potem v tej sladkorni vodi prevri zaporedoma 5 kg svežih nepoškodovanih češpelj, vsakikrat toliko, kolikor jih gre na lahko v kotlič, in jih, ko dobro prevro, poberi s penovko iz kotliča ter jih naloži v lončeno posodo, ki še nikdar ni bila mastna.

*) Ni se treba bati, da bi škodilo zdravju, ker je salicila takó malo.

Ko si prevrela vse češplje, povri še 10 minut sladkorno vodo ter jo nato zlij na češplje, da se je le-te do drugega dne napoje. Prihodnji dan sladkorno vodo odlij, poberi češplje in jih naloži v kozarce ter zalij s toplo sladkorno vodo, ki si jo še enkrat prevrela (10 minut), potem pa nekoliko ohladila. Končno kozarce zaveži s pergamentnim papirjem ter postavi na hladno. (Te češplje porabiš za salato, cmo-ke in druga močnata jedila.)

9. Kako spravljati jajca za zimo. Ker ko-koši le spomladi in poleti dobro nesejo, so jajca pozimi zelo draga. Nekoliko časa se jajca ohranijo, ako jih vložiš v proso, ali to ne zadostuje za dalj časa. Jajca se dobro ohranijo v stekleni vodi, ki se dobi v drogeriji ali v lekarni. Sveža jajca zloži v veliko, široko steklenico ali kamenit lonec, tako da stoje jajca pokoncu; ko je posoda polna, se zalije z vodo. Na 1 liter steklene vode se primeša 9 litrov mrzle vode in se ta voda zlije na jajca. Kadar jajca potrebuješ, jih omij. Tako ostanejo jajca nepokvarjena celo leto. Kraj, kjer pustimo jajca stati, ne sme biti premrzol, ker bi pozimi zmrznila. Najboljše je hraniti jih v kleti.

10. Kako se ohrani meso sveže 4 do 6 dni. V glinast (lončen) lonec deni na dno koprive, nanje naloži meso in na meso zopet koprive. Da bo vse na tesnem, izberi primerno velik

lonec, tako da bo poln, dobro ga pokrij, in hrani na hladnem.

11. **Kako se hrani suho meso in klobase.**

Ako nimaš primerne shrambe za tako meso, ovij posamezne kose v tiskan papir, položi jih v zaboj in potresi z bukovim pepelom. Na ta način se ohrani meso dolgo sveže in okusno.

12. **Kako ravnati s kuretino, svežimi klobasami in pečenko.** Kuretino, katero rabiš še isti dan, ko je zaklana, obesi tako, da visi z glavo navzdol. Pečenka bo potem zelo krhka.

Sveže klobase kaj rade počijo, ako jih pečemo. Da se to prepreči, se priporoča, vtakniti jih za trenotek v vrelo vodo in povaljati v moki. Tako ostanejo cele in se zelo lepo pečejo.

Kaj je vzrok, da postane pečenka, ki je bila opoldne pri obedu sočna, zvečer pusta in suha?

Vzrok je edino ta, ker je ležala na krožniku z narezanim delom proti dnu. Tako se je polagoma izcedil ves sok na krožnik, pečenka pa je postala suha in pusta. Ostanki pečenke se morajo vedno tako hraniti, da je narezani del na vrhu. — Še najboljše se pa ohrani sočna, ako se zavije v pergamentni papir, položi v skledo, pokrije in postavi na hladen prostor. — Svež kruh se na poljubne tenke rezine zreže, ako ga režeš z razgretim nožem.

13. **Jedila za bolnike.** Za bolnike, ki trpe

za vnetjem črev, za drisko ali za koliko, skuhaj skodelico ovsenih kosmičev, zdroba, riža ali sago v 1 litru vode ali na mleku; ko vre $\frac{1}{2}$ ure, pridaj kepico sladkorja, par kapljic limonovega soka in par zrn soli.

Nekatere bolečine v želodcu ponehajo, če bolnik izpije nekoliko vode, v kateri si raztopila nekaj soli. Pri vseh želodčnih bolečinah pa je treba uživati lahko prebavljivo hrano, kakor ovseno juho, prepečenec itd.

14. Prikuhe brez masti za bolne na želodcu. Postavi žlico bele moke na ognjišče in jo mešaj, da se blede zarumeni; med vednim mešanjem ji prilivaj $\frac{3}{8}$ litra dobre juhe, jo osoli ter prideni $\frac{1}{4}$ litra dobro kuhane sesekljane prikuhe, še nekoliko pokuhaj in daj na mizo. Tako lahko pripraviš vsake vrste prikuho, n. pr. salato, kolerabco, špinačo, repo itd.

15. Kako ohraniš peteršilj dalj časa zelen. Svež in zelen peteršilj ohraniš dalj časa, ako ga pokriješ pod lonec, ali ga deneš v kozarec, ki ga imaš za sadje in pokriješ kozarec narahlo.

16. Luščine grahove. Luščine zelenega graha posuši na plošči v pečici ali peči, toliko da postanejo rumene. Potem jih pa shrani na suhem in jih pridevlji juhi, ki zadobi potem prijeten okus in rumeno barvo.

17. **Bezgovec.** Oberi dobro zrele bezgove jagode, deni jih v lončeno ali v dobro pocinjeno posodo, dobro jih stlači in postavi v klet za toliko časa, da stopi nekaj tekočine na vrh ali da ti malo nakisnejo. Potem jih pretlači skozi ruto in pusti, da se sčisti. Sok se precedi skozi gosto ruto. Na vsak liter soka pripravi 1 in $\frac{1}{4}$ kilograma sladkorja. Ko zavre, ga kuhaj počasi še 20 minut, pene prav pridno pobiraj s srebrno žlico, še vroči sok vlij v pripravljene vroče steklenice in jih takoj zamaši; ko se nekoliko shlade, jih zapečati ali zalij s parafinom.



Kazalo št. I.

Predgovor	3
I. Juhe. A. Mesne	5
B. Postne	12
II. Zakuhe	20
III. Prikuhe	29
IV. Polivke	54
V. Mesna jedila	60
VI. Salate. A. Kisle	90
B. Sladke	92
VII. Jajčna jedila	95
VIII. Različna jedila	102
IX. Ribe	153
X. Raznovrstna jedila iz vzešlega testa	158
XI. Raznovrstno pečivo iz koruznega zdroba in ajdove moke	177
XII. Kolači in pogače	187
XIII. To in ono	190



Kazalo št. II.

To kazalo ima namen gospodinjam pomagati pri izbiri jedi; poglej, kaj imaš doma v zalogi ali kaj želé jesti tvoji domači, in tu najdeš vsa jedila razvrščena v abecednem redu; kar je mesa, je skupaj, kar je kruhov, so skupaj pod besedo „moka“, in drugo je na svojem mestu. Iz tega kazala razvidiš, za koliko raznovrstnih jedil lahko porabiš kakšno reč, n. pr. češplje za 19, fižol za 30, gobe za 14, jabolka za 14, krompir za 88 jedil itd.

Bezeg:

bezgovec	193
bezgovo cvetje, ocvrto	101
črne bezgove jagode	93

Buče:

navadne buče kot prikuha	42
------------------------------------	----

Čaj (in limona):

zdravilni čaj	189
cesarski čaj z mlekom	189

Črešnje:

kuhane črešnje s črnim kruhom	93
črešnjeva pogača iz Knajpove moke	187
črešnjeva pogača iz ovsene moke	182
črešnjev kolač z zdrobom	188

Češplje:

češplje, sveže, kot kompot	94
češpljevec iz suhih češpelj	94
sveže češplje s koruznim zdrobom	105
sveže češplje s pšeničnim zdrobom	106
suhe češplje s koruznim zdrobom	106

sveže češplje z fižolom	119
vsukanec iz ječmenove ali pšenične moke s suhimi češpljami	131
riž s češpljami	131
češpljeva kaša	135
ješprenj s suhimi češpljami	139
češpljevi rezanci	148
češpljevi cmoki iz krompirjevega testa s suhimi češpljami	149
češpljevi cmoki iz krompirjevega testa	151
češpljeva povalnica	172
koruzni kolač s češpljami	184
češplje za v kozarce	191

Drobljanci (flancati):

drobljanci (flancati) ali pohanje z drožjem	175
drobljanci, drugačni, z drožjem	176

Drobnjak:

drobnjakovi štrukeljci za v juho	22
krompir v drobnjakovi polivki	45
drobnjakov krompir	50
drobnjakova polivka	54
drobnjakova polivka, mrzla	54
drobnjakova polivka, mrzla, z žemljo	55
fižolova polivka, mrzla, z drobnjakom	55
jajčna jed iz starih žemelj z drobnjakom	95
jajčni zavitek z drobnjakom	97

Fižol:

fižolova juha z rižem in makaroni	10
fižolova juha s korenjem in krompirjem	13
krompirjeva juha s stročjim fižolom	15
fižolova juha	16
fižolova juha z rezanci	17
fižol s korenjem in krompirjem	30
ohrovt s krompirjem in fižolom	33

fižolov-krompirjev piré	39
fižol v stročju s smetano	42
fižolov piré s kumarami	53
mrzla fižolova polivka	54
fižolova polivka, mrzla, z drobnjakom	55
fižolova polivka, gorka	55
meso z zelenim stročjim fižolom	80
svinjsko meso z rižem in stročjim fižolom	85
fižolova solata	91
jabolka s fižolom	104
fižolov jabolčnik	119
fižol z jabolki	119
sveže češplje s fižolom	119
svež fižol z zeljem in rižem	120
fižol z makaroni	120
makaroni s smetano	120
fižolovi zrezki	122
makaroni s fižolom	124
skuha	130
kaša s fižolom	133
fižol z rižem	137
pražen ječmenček s fižolom	139
kaša s fižolom	146

Gobe:

krompirjeva juha s suhimi gobami	9
juha z mavrahi (smrčki)	12
smrčki (mavrahi) v omaki	38
ocvrti smrčki	38
krompir v mavrahovi polivki	46
krompir z gobami	47
srnji zrezek z gobami	66
kozliček v mavrahovi polivki	69
mavrahova jajčna jed	100
makaroni z gobami	118

gobini zrezki	123
vsukanec z gobami	129
suhe gobe z rižem	139
gobe v ješprenju	147

Grah:

grahova juha s pšeničnim zdrobom	6
grahova juha z rižem	8
riževa juha z makaroni in graham	10
riževa juha z graham in rezanci	11
grah s krompirjem	11
ribja juha z zdrobom in graham	14
kuhana salata z graham	34
grah s smetano	38
korenje z graham	39
grahov piré s krompirjem	42
grah s špinačo	52
grahova salata	91
grah z rezanci	104
grah z makaroni	124
ješprenjček z graham	138
luščine grahove	194

Hren:

hren za cmoke	56
hrenova polivka z žemljami	56
goveje meso v hrenovki	73

Jabolka:

jabolčno rdeče zelje	35
gorka jabolčna polivka	57
jabolčnik iz suhih krhljev	92
dušena jabolka	93
makaroni z jabolki	102
jabolka s fižolom	104
zdrobov jabolčni sok	106
fižolov jabolčnik	119

fižol z jabolki	119
jabolčni vsukanec	128
podmedena jabolka	129
riž z jabolki	131
jabolčna kaša, pečena	136
kuhani jabolčni štruklji	144
jabolčni kolač iz krhkega testa	181

Jagode :

jagode z vinom, z mlekom	191
------------------------------------	-----

Jajčne jedi:

iz starih žemelj	95
jajčna jed	95
krompirjeva	96
s suhim mesom	96
zvitok s trpotcem	96
z drobnjakom	97
z žajbelnom	97
jed v kislični polivki	97
podmet s šunko	97
zavitek s šunko	98
zavitek z mavrahi	98
s slanino in krompirjem	98
podmet z ocvirki	99
s sardelami	99
s krompirjem	99
z mavrahi	100
z ohrovtovim brstjem	100
v smetani	100
zahrknjena	100
z makaroni	116
kako spravljati jajca	192

Janež:

janeževa polivka I. (vegetarijanska)	57
janeževa polivka II. (vegetarijanska)	58

Ječmenček ali ješprenj :

ješprenjček v goveji juhi	12
ječmenčkov guljaž	79
slanik v ješprenju	127
ješprenj z zelenjavo	137
ječmenček z grahom	138
ječmenček s suhimi češpljami	139
pražen ječmenček s fižolom	139
ješprenj v mleku	140
ješprenj, pečen	140
ječmenčkova mešanica	146
gobe v ješprenju	147

Karfijola :

juha s pšeničnim zdrobom	6
juha ovsenih kosmičev	11
juha z vsukancem	17
karfijola zabeljena z oljem	40
karfijola, zabeljena	44
karfijolna pašteta	115
karfijola v kisli smetani	117
karfijola s krompirjem	126

Kaša :

kašnata juha z zelenjavo	19
prešičevo meso s kašo	83
mlečna kaša	133
kaša s fižolom	133
krompir s kašo	133
kaša s kislim zeljem ali repo	134
kaša zabeljena	134
leča s kašo	134
češpljeva kaša	135
kaša kot prikuha	135
kaša, jabolčna, pečena	136
kaša, pečena	136

kašnati žganci	136
gorenjski krapi s kašnatim nadevom	142
kaša s fižolom	146
kašnati žganci z ajdovo moko	152
pisani kruh s kašo	163

Kimelj:

prežgana juha kimljevka	18
kimljevka s krompirjem	19
kimljevo meso	65

Kis (jesih):

dišavni kis	190
-----------------------	-----

Kislica:

kislica s spinačo	31
v kislični polivki zakrknjena jajca	97

Kolači in pogače:

jabolčni kolač iz krhkega testa	181
kraljevska pogača	187
črešnjeva pogača iz ovsene ali pa Knajpove moke	182, 187
kolač iz koruzne moke	187
črešnjev kolač z zdrobom	188

Kolerabe:

kolerabe s krompirjem	29
rumena koleraba	32
koleraba kot solata	92

Korenje:

fižolova juha s korenjem in krompirjem	13
postna juha iz korenja in krompirja	14
fižol s korenjem in krompirjem	30
rumeno korenje za prikuho	32
korenje z grahom	39
korenje kot prikuha	40
okisan koren	41
piška s korenjem in krompirjem	79
korenje kot salata	92

Krompir:

juha krompirjeva s pšeničnim zdrobom	6
krušna juha s krompirjem	8
krompirjeva juha s suhimi gobami	9
grah s krompirjem	11
fižolova juha s korenjem in krompirjem	13
postna juha iz korenja in krompirja	14
krompirjeva juha s stročjim fižolom	15
krompirjeva juha, pretlačena	16
zeljnata juha s krompirjem	18
kimljevka s krompirjem	19
rezanci v juhi s krompirjem	20
krompirjevi cmoki	21
krompir za na juho	27
kolerabe s krompirjem	29
fižol s korenjem in krompirjem	30
ohrovt s krompirjem in fižolom	33
sladka repa s krompirjem v prežganju	34
sladka repa s krompirjem zabeljena	34
fižolov krompirjev piré	39
mešanica iz zelene in krompirja	39
grahov piré s krompirjem	42
krompir v polivki kislih kumaric	44
krompir v polivki svežih kumaric	44
novi krompir	45
krompir v prežganju	45
krompir v drobnjakovi polivki	45
krompir v mavrohovi polivki	46
krompir z mlekom	46
guljažev krompir	46
pražen krompir	47
izdolben ali mali krompir	47
krompir z gobami	47
dušeni krompir z mlekom	48

krompir z gorčico (ženofom)	48
ostali krompir pražen	49
krompir z ocvirki	49
krompirjev piré	49
zabeljen krompir	49
parjen krompir	50
zeliščni krompir	50
drobnjakov krompir	50
peteršiljev krompir	51
krompir s paradižniki	51
dober krompir	51
ohrovt s krompirjem	52
krompir v oblicah	52
krompir s kislim zeljem	52
krompir, pečen	52
mrzla krompirjeva polivka	54
krompir z ledvicami	72
piška s korenjem in krompirjem	79
pljuča s krompirjem	84
krompir s suhim svinjskim mesom	88
zmečkan krompir kot salata	90
krompirjeva jajčna jed s suhim mesom	96
krompirjeva jajčna jed	96
jajčna jed s slanino in krompirjem	98
krompir z jajcem	99
krompirjevi žlinkrofi s suhim mesom	110
krompirjevi žlinkrofi s parmazanskim sirom	110
krompirjevi zrezki	110
krompirjeva potica	111
krompirjevi polumeseci	111
krompirjev kipnik	111
krompirjevi štruklji št. 1	112
krompirjevi štruklji s šunko	112
rogljički iz krompirjevega testa	113
krompirjevi štruklji št. 2	113

pljuča s krompirjem	116
kislo zelje s prekajenim svinjskim mesom in krom- pirjem	117
gorenjska mešta	121
rezanci s krompirjem	123
karfijola s krompirjem	126
riž s krompirjem	128
skuha	130
krompir z mlekom	132
krompir s kašo	133
krompir z vsukancem	137
zviti krompirjevi cmoki	141
žganci iz ajdove moke s krompirjem	143
žganci krompirjevi s koruzno moko	143
žganci krompirjevi z ječmenovo moko	143
češpljevi cmoki iz krompirjevega testa s suhimi češpljami	149
krompirjevi cmoki s pšeničnim zdrobom (gresom)	149
češpljevi cmoki iz krompirjevega testa	151
krompirjevi cmoki za prikuho	151
polenovka s smetano in krompirjem	154

Kruh:

juha za otroke	8
krušna juha	8
krušna juha s krompirjem	8
krušna juha (druga)	9
kruh, ocvrti	22
kuhane črešnje s črnim kruhom	93
jajčna jed iz starih žemelj (ali iz starega kruha)	95
žemeljni cmoki s svinjino	108
ocvrte rezine (šnite) z mlekom	148
ocvrte rezine z vinom	158
knajpov kruh št. 1	158
knajpov kruh št. 2	158

pravi češki velikonočni kruh	159
rženi kruh	160
domači črni kruh	161
krompirjev kvas	161
koruzni kruh št. 1	162
koruzni kruh št. 2	162
pisani kruh s kašo	163
pisani kruh s krompirjem	163
črni in koruzni kruh (zmešan)	164
ajdov kruh	166
prepečenec (cvibak)	174

Kumarice:

krompir v polivki kislih kumaric	44
krompir v polivki svežih kumaric	44
fižolov piré s kumarami	53
polivka iz kumar	58

Leča :

leča kot salata št. 1	90
leča kot salata št. 2	91
leča s kašo	134

Ledice:

ledice, s krompirjem	72
--------------------------------	----

Makaroni:

tržaška juha z makaroni in rižem	7
riževa juha z makaroni in grahom	10
arabski makaroni	87
jajčni zvitek z makaroni	98
makaroni z jabolki	102
makaroni s sardelami	102
makaroni z rumenjakom	116
makaroni s paradižniki	116
makaroni laški	118
makaroni z gobami	118

makaroni s smetano	120
makaroni s kislim zeljem	121
makaroni s fižolom št. 1 in 2	120, 124
makaroni z grahom	124

Meso goveje:

juha	5
juha z ješprenjčkom	12
juha guljaževa	15
zdrobova kaša na goveji juhi	21
nastrgana kaša na juhi	22
štruklji za v juho (drobnjakovi)	22
ocvrt kruh za v juho	22
žličniki za v juho	22
vranični žličniki za v juho	23
vranični cmoki za v juho	23
žličniki (iz obrezkov) za v juho	24
možganji žličniki za v juho	24
polžki iz vlečenega testa	24
polžki	25
jetrni ali vranični štruklji za v juho	25
vsukanec v juhi	26
krompir za na juho	27
ovseni kosmiči za na juho	27
riževi cmoki za na juho	27
riževe klobasice za na juho	28
vranična polivka št. 1 in 2	58, 59
goveji gobec	64
bržola s čebulo	64
jezik s špinačo	65
kimljevo meso	65
zrezek za bolnike	66
meso v zeliščni omaki	72
meso zabeljeno	72
meso s paradižniki	73

meso v hrenovki	73
meso v juhi (Tellerfleisch)	74
sesevani zrezek	74
podmet iz ostankov	77
meso dušeno	77
meso zelenjarno	78
švabska pečenka	78
meso z zelenim stročjim fižolom	80
hladetina iz govejih nog	82
meso z mlekom dušeno	82
meso dunajsko	86
mesni zvitki (žlinkrofi)	108
polpete iz mesa	114
kako se ohrani sveže	191

Meso koštrunovo:

navadno	61
koštrun v ješprenju	61
koštrun v sladkem zelju	62
koštrun v šari	63
koštrun štajerski	63
bržola tržiška	61
bržola kranjska	62
bržola navadna	64
kozličeva (ali jančkova) jetra s priželjcem	65
kozliček v papriki	68
kozliček ocvrt (ali jagnje)	69
kozliček pečen (ali jagnje)	69
kozliček v mavrahovi polivki	69

Meso domačega zajca (kunca):

kunec v paradižni polivki	67
kunec ocvrt	67
kunec v obari (ajmoht)	67
kunec pečen	68
kakó se zakolje	66

Meso kuretnine:

piška s korenjem in krompirjem	79
kakó ravnati s kuretnino	192

Meso srne:

zrezek z gobami	66
---------------------------	----

Meso svinjsko:

ponvičnik (šeberle)	20
svinjsko meso, suho, kako se kuha	60
svinjsko meso, pečeno v testu	60
svinsko meso, juha, kakó porabiti	61
safalada, ocvrta	77
reberca s kislo repo	78
riž s svinjskim mesom in ohrovtom	79
svinjsko meso z zeljem	80
hlebčki iz prekajenega mesa	81
hladetina	81
hladetina iz nog prekajenih	82
zarebernica (kremenatelj)	83
svinjsko meso s kašo	83
klobase (brez črev)	84
meso z rižem in fižolom	85
meso z zeljem	87
meso s paradižnikom	87
meso prekajeno z zeljem	88
meso s krompirjem	88
krompirjeva jajčna jed s suhim mesom	96
jajčni podmet s šunko	97
jajčni zavitek s šunko	98
jajčna jed s slanino	98
rezančna potica s svinjino	107
žemeljni cmoki s svinjino	108
krompirjevi žličniki s svinjino	110
krompirjevi štruklji s šunko	112
sarma	114

kislo zelje s prekajenim svinjskim mesom	117
kako ohraniti klobase in suho mesó	192

Meso telečje in rajželjč:

jetra s priželjcem	65
laški zrezek	75
hladetina iz nog	82
zrezek z jajcem	83
kako ravnati s telečjo pečenko	192
rajželjčeva potica	75
rajželjčev pečnjak	76
rajželjč ocvrt	76

Mleko:

juha iz kislega mleka	132
krompir z mlekom	132
zdrob	132
mlečna kaša	133
ješprenj v mleku	140
jagode v mleku	191
mandljevo mleko	190

Moka ajdova:

ajdovi žličniki	21
gorenjska mešta	121
vsukanec	126
krapi s sirom	141
krapi s kašo	142
žganci	143
žganci s krompirjem	143
štruklji s sirom	145
štruklji z orehi	145
štruklji z ocvirki	146
kašnati žganci	152
potica	165
kruh	166
potica z rozinami	167

potica z lešniki	167
špehovka št. 1 in 2	168
torta št. 1 in 2	178
pečnjak (šmorn)	185

Moka ječmenova:

zeliščni močnik (vsukanec)	126
jajčni močnik	129
vsukanec s suhimi češpljami	131
češki žganci	144

Moka knajpova:

močnik	127
močnik za otroke	127
kruh št. 1, 2	158
pogača, črešnjeva	187

Moka koruzna in zdrob:

polenta	104
moka z jajčnim podmetom	105
sveže češplje s koruznim zdrobom	105
suhe češplje s koruznim zdrobom	106
močnik z mlekom	130
močnik s kislo smetano	130
žganci s krompirjem	143
kruh št. 1 in 2	162
štrukelj (orehov) pečen	164
špehovka	166
potica	169
torta št. 1 in 2	177, 178
puding iz zdroba, kuhan	179
puding iz zdroba, pečen	179, 181
kruh, maslen	180
piškoti	182
omleti	182
šarkelj	183
kolač s češpljami	184

Moka ovsena in kosmiči:

juha ovsenih kosmičev s karfijolo	11
juha goveja	27
močnik	127
češka pogača	181
ovseni kosmiči za bolnike	193

Moka pšenična:

zeliščni vsukanec	126
vsukanec	131
štrukelj (orehov)	164

Možgani:

riž z možgani	71
-------------------------	----

Ocvirki:

žličniki za v juho	20
krompir	49
jajčni podmet	99
špinačni cmoki	150
ocvirkova potica št. 1, 2	168
narastek	185

Ohrovt:

juha	6
z rižem	26
s krompirjem in fižolom	33
brstje, ocvrto	37
brstje	43
brstje s surovim maslom	43
ohrovt, ocvrt	43
s krompirjem	52
riž s svinjino	79
ohrovtovo brstje z jajcem	100

Omleti:

piškotovi	182
iz koruzne moke	182

Orehi:

krpice	107
štrukelj	164

Paradižniki:

krompir	51
polivka	56
kunec v polivki	67
goveje meso	73
svinjsko meso	87
rezanci	104
makaroni	116
polenovka	155

Pečnjak (šmorn):

rajželčev	76
ajdov, št. 1 in 2	184, 185
rižev	186

Peteršilj:

peteršiljevka	14
krompir	51
štruklji	171
kako se ohrani	194

Piškoti:

k čaju	179
karte	180
masleni kruh	180
iz koruzne moke	182

Pljuča:

s krompirjem	84
parjena	85
sesekljana	85
s sardelami	86

Pomaranče:

polivka	57
salata	93

Potica:

rajželčeva	75
rezančna s svinjino	107
krompirjeva	111
iz ajdove moke z orehi	165
špehovka iz koruzne moke	166
iz ajdove moke z rozinami	167
iz ajdove moke z lešniki	167
špehovka iz ajdove moke	168
ocvirkovka, št. 1, 2	168, 169
iz koruzne moke	169
češpljeva	172
sadna	172
mešana	173

Prežganje:

juha, prežgana	18
sladka repa s krompirjem	34
krompir	45

Puding in narastki:

sirov puding	105
iz koruznega zdroba	179
iz koruznega zdroba št. 2	181
ocvirkov narastek	185
kipnik iz črnega kruha	188

Redkev:

rdeča	38
črna, kot salata	92

Repa:

sladka, s krompirjem, v prežganju	34
sladka, s krompirjem, zabeljena	34

sladka, z mlekom	35
aleluja	36
opresna, z moko	43
reberca s kislo repo	78
cima, kot salata	90
kaša z repo	134

Rezanci (nudeljni):

juha z grahom	11
fižolova juha	17
s krompirjem	20
okisani	103
s sirom	103
s paradižniki	104
z grahom	104
krpice z orehi	107
zabeljene krpice	107
potica s svinjino	107
s krompirjem	123
široki v sladkem zelju	123
češpljevi	148

Rabarbara:

kot sladka salata	94
-----------------------------	----

Rfibe:

juha z zdrobom in grahom	14
telečja pljuča s sardelami	86
jajčna jed s sardelami	99
makaroni s sardelami	102
slanik v ješprenju	127
polenovka, kako se namaka	153
polenovka na laški način	153
polenovka, dušena	154
polenovka s smetano in krompirjem	154
polenovka v paradižni omaki	155

morske ribe, kuhane	155
ribe naših vod	156
sardele, sveže	156
riba, ocvrta	156
riba, pečena	156
brodet s paradižnikom	157
sardelno surovo maslo	157

Riž:

juha riževa	7
juha z zeljem	7
juha z makaroni	7
juha grahova-riževa	8
juha z makaroni in fižolom	10
juha z makaroni in grahom	10
juha z grahom in rezanci	11
juha z mavrahi	12
ohrovt z rižem	26
cmoki	27
klobasice	28
z možgani	71
s svinjskim mesom in ohrovtom	79
jetra	80
svinjsko meso z rižem in fižolom	85
svinjsko meso z zeljem in rižem	88
fižol z zeljem in rižem	120
zelnata klobasa z rižem	125
s krompirjem	128
s češpljami	131
z jabolki	131
s fižolom	137
s suhimi gobami	139
palačinke riževe	184
pečenjak	185
za bolnike	193

Salate:

kisle: kuhana z grahom	34
leča kot salata	90
zmečkan krompir kot salata	90
cima repna kot salata	90
fižolova	91
grahova	91
zélена v salati	91
pesa	91
črna redkev	92
korenje	92
kolerabe	92
sladke: jabolčnik iz suhih krljev	92
dušena jabolka	93
kuhane črešnje s črnim kruhom	93
črne bezgove jagode	93
pomarančna	93
rabarbara	94
češplje sveže kot kompot	94
češpljevec iz suhih češpelj	94

Sir:

sirov puding	105
krompirjevi žličniki	110
gorenjski krapi	141

Špinača:

zvitek za v juho	28
iz pesnega perja	29
kislica	31
z mlekom	33
špinača	36
z grahom	52
goveji jezik	65
cmoki	150

Štruklji:

žličniki iz obrezkov	24
jetrni ali vranični za v juho	25
jabolčni, kuhani	144
ajdovi s sirom	145
ajdovi z orehi	145
ajdovi z ocvirki	146
orehovi	164
pehtranovi	170
petršiljevi	171

Testenine:

nastrgana (ribana) kaša	22
polžki	24, 25

Torta:

koruzna št. 1, 2	177, 178
ajdova št. 1, 2	178

Vampi:

v paradižnikovi omaki	70
na olju dušeni	70
praženi	71

Vsukanec (sok, močnik):

karfijola	17
v goveji juhi	26
jabolčni, zdrobov	106
zelenjavni	126
knajpov in za otroke	127
jabolčni	128
jajčni	129
z gobami	129
mlečni	130
koruzni	130
ječmenov	131
krompir z vsukancem	137

Zdrob (gres):

ribja juha z grahom in zdrobom	14
tržaška juha	17
kaša na goveji juhi	21
žličniki	26
sveže češplje s pšeničnim zdrobom	106
suhe češplje s koruznim zdrobom	106
jabolčni sok	106
mlečni zdrob	132
krompirjevi cmoki	149
črešnjev kolač	188
za bolnike	193

Zélena:

mešanica s krompirjem	39
dušéna	41
v salati	91

Zelenjava:

juha	18
kašnata juha	19
mešanica	37
meso	78
ječmenček	137
cmoki	142
za bolnike	193

Zelišče:

pomladanska juha	12
pomladanska prikuha	30
koprive in regrad	31
krompir	50
goveje meso v omaki	72
vsukanec	126
pehtranovi štruklji	170

Zelje:

riževa juha	7
juha s krompirjem	18
kislo zelje z oljem	32
jabolčno — rdeče	35
posiljeno	35
s papriko	40
laško	41
s krompirjem	52
s svinjskim mesom	80
s svinjskim mesom in krompirjem	87
s svinjskim mesom in rižem	88
sarma	114
s prekajenim svinjskim mesom	117
s fižolom in rižem	120
široki rezanci v sladkem zelju	123
zrezki	125
klobasa z rižem	125
skuha	130
kaša	134

Zrezki:

krompirjevi	110
fižolovi	122
salatni	122
gobni	123
zeljnati	125

Žganci:

kašnati	136
ajdovi	143
ajdovi s krompirjem	143
koruzni s krompirjem	143
krompirjevi z ječmenovo moko	143
češki	144

koruzni	144
kašnati z ajdovo moko	152

Žličniki:

z ocvirki	22
vranični	23
iz obrezkov	24
možganji	24
zdrobovi	26

Žlinkrofi:

mesni zvitki	108
zabeljeni	109
idrijski	109
krompirjevi s svinjskim suhim mesom	110
krompirjevi s parmazanskim sirom	110

NARODNA IN UNIVERZITETNA
KNJIŽNICA



00000209502



44
52

22
23
24
24
26

8
9
9
0
0

Založila Katoliška Drukvarna
☞ Tisknila Katoliška tiskarna ☞